வைத்திய அட்டவணை

298

4

****

ஸ்ரீ ரங்கநாத சாமிகள்,
சேந்தமங்கலம்,
சேலம்.

"வைத்திய அட்டவணை - கட்டு - 4"

****

Total Typed Pages 49 (Fortynine)

Verified and compared
Total Typed Page 49 (Fortynine)
13.9.63.

Sir,
Returned to individual on 10.12.63.
11.12.63

தேதி:- 21.8.63.
ஓலைச் சுவடியின் பெயர்:- "வைத்திய அட்டவணை-4"
உரிமையாளரின் பெயர்:- ஸ்ரீ ரகுநாத ஸ்வாமி.
இடம்:- சேந்தமங்கலம், சேலம்.

298

******

"வைத்திய அட்டவணை - கட்டு .4."

வல்லாதி:-

கஸ்தூரி, மஞ்சள், கருஞ்சீரகம், ஓமம், சித்திர மூலம், கிரும்பு, திப்பிலி மூலம், சித்திரத்தை, சிறு தேக்கு, திமதூரம், தேசாவரம், சுக்கு, சிறுநாகப்பூ, மிளகு, சொல் சேர், சீரகம், கோட்டம், திப்பிலி, நன்னாரி வேர், சாதிக்காய், வாய் விளங்கம், பேரேலங், குருசானி ஓமம், இடும் வகைக்குப் பலங் கால், பருதனமாம் பறங்கிப் பட்டை பறங்கிப் பட்டை மூன்றி தலாம் பருத்தி யினில் காச் வைத்த திட்டமா இடித்து வடி செய்து கொண்டு கிட்டார், செங்கொட்டை நாலு பலஞ் சிதமேலே வைத்த நீங்காமல் தாலில் நிமத்து நிறுத்த கொட்டையுஞ் சுடும் நேருக இடித்து முறத்திலல் தெள்ளியே மூட பொரித்த எள்ளு கொப்பரை பூண்டும் மூன்றுங் கூடும் வகைக் கொன்று பலம் பத்து இவை இதெல்லாஞ் சேர்த்து பார்த்து மெழுகு பதமா யிடித்து எடுத்தெடுத்து வெடியுவர் மன் கெந் ரசம், வேறு வகைக்குப் பலங்கால் பொடி செய்து லேகியத்தில் போடு.

போடு மந்த லேகியமும் பொடியும் மொன்றுய்க் கலந்து ஓடிப் பிசைந்து வையோ கலத்தில் தேடி வந்தால் நாடி முகம் பார்த்து நடக்குங் குணங் கேட்டு கூடி எனம் பாத்துக் கொடு. முற்று.

2

ரெண்டு பல .... கள்ளை நேருயுருக்கி தண்டி அரைப் பல ரசத்தில் சாய்த்து விடு ரெண்டு மொன்றுய் அத்தோடே பொட்டிலுப்பு அஞ்சு பலஞ் சேத்துப் புத்தியுடன் கல்வத்தில் போடு போடு மூன்று நாளைக்கு புளித்த காடி விட்டரைத்து ஏடு போல் வில்லை வில்லையா யுருட்டிக் கொண்டு வெய்யிலில் நன்று உணர்த்த பின்பு நாலு வறளியிலே ஒன்றெண்ருய்ப் புடம் போட்டொடுங்கும் ஒடுங்கு மந்த வில்லைதனை ஒடு தண்ணீர் விட்டரைத்து கடுங் காரம் போகச் சட்டியில்க் கரைக்கச் சொடுங்குமது தெளியத் தெளிய இறுத்துக் கரைத்திடுக்க வழியோடே காரமத்துப் போம். போமந்தச் சட்டிதனை பொல்லா வெயிலில் வைக்க நாமம் போல் காய்ந்து பற்ப நன்றும் சேமமாய் கடுதாசியில் வைத்து கட்டு பணவிடை பற்பம் கொடுத்தாக் கால் தேனில் கொடு முற்று.

வெள்ளை பாஷாணம் முக்கால் புலம் வாங்கி ஒத்தபடி செய்ததனை ஒட்டிலிட்டு சித்தடுப்பில் வைத்தே சிறுகச் சிறுகக் காடியே விட்டே வறுத்து பத்திரமாய் புகையாமல் பாரு பாரிரண்டு சாமம் விளக்குப் போல் பாத் தெரித்து வீரியமாகு மடுப்பை விட்டிறக்கி ஆறிய பின் ஒட்டின் மருந்தை உருளச் சிறைத் தெடுத்து கூட்டியே கல்வத்தில் கொட்டு கொட்டிய பின் பாகலிலைச் சாறு கொஞ்சம் விட்டு ஒட்டிய தோரொரு சாமம் உரைத்திடவே கெட்டியாம். பாசிப் பயறளவக் கேளுமல் பார்த்துருட்டிக் காசின்னிழலுணத்தி கட்டு ஆய்ந்த அயம் ரெண்டு பலம் அதுக்குச் சமன் கெந்தி தான் தேங்காய்ப் பச்சேரிச் சாறும் தீந்த கல்லில் விட்டிடு சாமமரைத்து வில்லை மெல்லிசாய்ப் பிடித்து பொட்டென வெயிலில் காயப் போடு. போடு மந்த வில்லை யெல்லாம் உமிப் புடமாய் போட்டெடுத்து கூடு கல்வத்திலதைக் கொட்டியே ருடுமிநீர் விட்டிரண்டு நாழி மெழுகு பதமா அரைத்து துட்டுப் போல்த் சுக்கி யுருட்டு. உருட்டும் வில்லை யெல்லாம் உணர வெய்யில் காய வைத்து அருட்டி யற அஞ்சாரவனி தனில் பிறட்டறவே வில்லைக் கொரு புடமாய் வெவ் வேறய்ப் புடம் போடச் செலலெல்லாஞ் செந்தூரமாம். செந்தூரந் தன்னைத் திரும்பப் பொடி செய்து அதைக் குடுக்கைக் குள்ளா யடக்கி தொந்தமாய் பணவிடை செந்தூரம் பசு நெய்யிலுந் தேனிலுமாய் குணம் பார்த்து வழி தேடிக் கொடு கொடுக்கத் தான் தின்றல் கூறிய மேகச் சூடு, படுக்க வொட்டாப் பேசி பசி மந்தம் ஒடுங்குகின்ற மேனிவெளுப்பு குத்திருமல் மீற ரத்தக் காசி ஒலமிட்டுக் கொண்டோடுமே.

பறங்கிப் பட்டைச் சூரணம்:-

அரைக் காத்துலாம் பறங்கிப் பட்டை வாங்கி வந்து ஜட்டுக் கனத்துக்கு தகடு தகடாய் பாக்கு வெட்டியிலே வெட்டி ஒரு சட்டியிலே போட்டு அதின் மேலே வேலிப் பருத்திச் சாறு மிதக்க விட்டுச் சாறெல்லாம் பட்டையிலேறின பிறகு முறஞ்சல்லடையிலே பரப்பி நிழலுணத்தியா யுலர்த்தின பிறகு ஒரு தாளியிலே கமலாக் காய்ச் சாம்பிராணி நாலு பலம் நசுக்கி நடுவிலே வைத்துப் பின் கட்டி மேலே வேடு கட்டி வேட்டு மேல் வட்டை வைத்துச் சட்டி கொண்டு மூடிச் சீலை மண் செய்து நாலு சாமம் மூங்கில் விறகு கொண்டு விளக்குப் போலெரித்து இறக்கவும். தட்டினடை சாப்பிடவும்.

அரக்கெண்ணை:-

பக்காப் படி எண்ணை ஒன்றுக்கு அரக்கு பலம்.ரு, மிளகு பலம்.வ, வெந்தயம் விராகனிடை.க, அமுக்கிருக் கிழங்கு பலம்.ரு, துளசிச் சாறு படி.வ, பசுவின் மோர் படி.க, எண்ணையோடே அரைக்க கசாயம் வைத்து விடுகிறது மிளகு வெந்தயமும் மோர் விட்டரைத்து மோரிலே கலந்து எண்ணையோடே விடுகிறது: துளசிச் சாறும் எண்ணையோடே கூட விட்டு மெழுகு பதமாய் காய்ச்சிக் கம்பிளியிலே வடி கட்டவும்.

சாதிலிங்கத்துக்கு:-

சாதிலிங்கத்துரு பதினாறு பலம் சீயக்காய்க்கு நாலு படி தண்ணீர் விட்டு கசாயம் வைத்து ஒரு படி தண்ணீரா யிறக்கிக் கொடுக்கிறது. தேனில்.

பறங்கிப் பட்டை லேகியம்:-

பறங்கிப் பட்டை பலம்.எ, சுக்கு பலம்.நஉ, சீரகம் பலம்.ரு, சித்தரத்தை பலம்.ரு, ஏலம் பலம்.ரு, சாதிக்காய் பலம்.வ, நாட்டுச் சர்க்கரை பலம்.ரு, இந்தச் சரக்கைச் சூரணம் பண்ணி இரண்டு படி பசுவின் பால் ஒரு சட்டியிலே விட்டு காயச்சே பாதி பால் சுண்டின பிறகு மேற்கண்ட சர்க்கரையைப் போட்டு திருவி திருவிக் காய்ச்சி அதுக்கு மேல் வடிகட்டி இருக்கிற சூரணத்தைப் பாலிலே போட்டுக் களிப் போலே இறுகின பிறகு கால்படி பசுவின் நெய்யை சிட்டு நன்றாய்க் கிண்டி ஒரு ஏனக் கலசத்திலே வைத்து கொண்டு ஒரு போதைக்கு பின்னைக் காயளவு சாப்பிடவும். பத்தியம் புளிதவிர்க்கவும். நாவல்ப் பட்டையை இடித்து நீராகரத்தில் பிசைந்து வடி கட்டி அதுக்குச் சமன் பசும் பால் கூட விட்டு நாலு பொழுது காலமே கொடுக்கவும். கிளுவைப் பட்டை எலுமிச்சங் காயளவு அரைத்துப் பசுவின் பாலிலே குழப்பி மூன்று பொழுது கொடுக்கவும். பத்தியம்.

அரைத் தூக்கு வறப்புலா சமூலங் கொண்டு வந்து இடித்து நாலு படி தண்ணீர் விட்டு கசாயம் வைத்து அந்த கசாயத்தில் கால்படி இடித்து அதனுடன் கிராம்பு விராகனிடை.வ, சாதிக்காய் விராகனிடை.வ, சிறுநாகப்பூ விராகனிடை.வ, பொடி செய்து போட்டு அந்தி சந்தி ஆறு பொழுது கொடுக்கவும்.

மூலத்துக்கு தாளிச பத்திரி சூரணம்:-

சுக்கு பலம்.ரு, மிளகு பலம்.ரு, திப்பிலி பலம்.தெ, தாளிச பத்திரி பலம்.ரு, சாதிப் பத்திரி பலம்.வ, அதிமதுரம் பலம்.ரு, ஏலம் விராகனிடை.க, சிறுநாகப்பூ விராகனிடை.க, லவங்கப் பத்திரி விராகனிடை.க, லவங்கப் பட்டை பலம்.க, கூகை நீர் விராகனிடை.க, விலாம்பிச்சம் வேர் விராகனிடை.க, சரக்கு வாங்கிச் சூரணம் செய்து சூரணத்தோடே பத்து பலம் நாட்டுச் சர்க்கரை கலந்து சாப்பிடவும். இச்சா பத்தியம்.

வெட்டை:-

கால்படி தேத்தாங் / கொட்டையை பச்சைத் தண்ணீரிலே அறுபது நாழிகை ஊற வைத்துக் கழுவி எடுத்து பாக்கு வெட்டியிலே சன்னமாய் நசுக்கி வெள்ளாட்டின் பாலிலே ஊற வைத்து அம்மியிலே நேக அரைத்து கால்படி வெள்ளாட்டின் பாலை

விட்டுக் குழப்பி பழச் சாறு கால்படி கூட விட்டு அடுப்பிலே வைத்து எரித்துக் களிப் பத மாய் வரச்சே பனை வெல்லம் பலம்.ரு கூடப் போட்டு இறக்க் கிண்டிப் பசுவின் நெய் கால்படி கூட விட்டுக் கிண்டி ஒருத்துப் பாக்களவு.

அண்ட வாதம்:- சுட்டடை பலம்.வ, நல்ல வெல்லம் பலம்.வ, சுண்ணம் பலம்.வ, பிசைந்து கொடுக்கவும்.

மஞ்சள் காமாலை:-

கோழியவரைச் சாறு படி.வ, பசுவின் பால் படி.வ, சேத்து மூன்று காலமே கொடுத்து பாலுஞ் சோறும் உப்பில்லாமல் சாப்பிடவும். வெள்ளாட்டுப் பிச்சு எடுத்து அரிசி மாவில் கலந்து கொழுக் கட்டை சுட்டுச் சாப்பிடவும். உப்பாகாது.

அந்தி மாலை:-

பழைய ஈர வெங்காயம் மூன்று பலம் சிறுக அரிந்து பசு நெய் கொஞ்சம் விட்டு பொன்னிறமாய் வறுக்கையில் ~~கச்சே~~ அரைப்பலம் சீரகத்தைக் கூடப் போட்டு வறுத்து பனை வெல்லமொரு பலம் கூடப் போட்டுக் கிளறி இறக்கி வைத்துக் கொண்டு இரண்டு வேளையும் அரைப் பலம். திட்டம். இச்சா பத்தியம்.

பவன காய ரத்தம்:-

நல்லெண்ணை ஊமத்தை யிலைச் சாறு வசம்பு பூண்டு இந்த நாலு வகையும் எரித்து காதிலே குத்தவும்.

வெள்ளை ரத்தமும் ஊற்றுகுறதுக்கு:- எருக்கம் பூவைக் கசக்கி தயிரிலே நாலு துள்ளி குத்தி மத்திச்சுக் கொடுக்க நிற்கும்.

வெட்டையிலே உருகிப் போற பிள்ளைகளுக்கு:-

விளக்கெண்ணை படி.க, இளநீர் படி.ரு பழச் சாறு படி.வ, ஈர வெங்காயச் சாறு படி.வ, கோவை யிலைச் சாறு படி.வ, தவசி முருங்கைச் சாறு படி.வ, புளியாரைச் சாறு படி.வ, வல்லாரைச் சாறு படி.வ, மணத்தக்காளிச் சாறு படி.வ இ முடக் கொத்தானிலை எரிக்கிற போது கொஞ்சம் போடுகிறது. பால் படி.வ, கத்தாழைச் சோத்தில் நாலு கடுக்காய்த் தோள் போட்டுப் பிசைந்து புளிந்த சாறு படி.வ, வறப்பூலாச் சாறு நீர்ப் பூலாச் சாறு பழம் பாசிச் சாறு, முசுமுசுக்கைச் சாறு வகை ஒன்றுக்கு படி.வ, அத்திப் பட்டை மூக்குறட்டைப் பட்டை வேறு அரைத்து வகைக்கு ஒரு பலம் விட்டு எரித்து இறக்கி மேன் பொடி சாதிக்காய் சாதிப் பத்திரி, ஏலம், கிராம்பு, வகைக்கு விராகனிடை.க, அதிமதுரம் விராகனிடை.உ, செண்பகப்பூ விராகனிடை.க, கோரோசனை பலம். 3/4 கோஷ்டம் பலம்.1/16, காயப் போட்டு இடித்து வடிகட்டி என்னையிலே போடுகிறது.

மேகத்துள்ள பெரிய வியாதிக்கு:-

ஒரு பானையில் கல்லுப்பு ரெண்டு படி கொட்டி அதின் மேலே இரண்டு படி உப்பைக் கொட்டி மேல் சட்டி மூடி புதைத்து மூன்று மாதத்துக்கும் பிறகு எடுத்து அதிலிருக்கிற அசடுகளைப் பொறுக்கி எறிந்து போட்டு தேவையானது எடுத்துப் பொடி செய்து வைத்துக் கொண்டு வேளைக்கு பணவிடையாக இரண்டு வேளையும் நாற்பத்தைந்து நாள் விடாமல்ச் சாப்பிடவும். இச்சா பத்தியம். ~~[illegible]~~. ஸ்நானம் ஆகாது

வெள்ளைப் பாசாணம் | பன்னி நெய் | ரச பாசாணம் பாகற் சாறு, கருவங்கத்தை விளக்கெண்ணையில் போட்டு உருக்கிஅம்மான் பச்சரிசி ~~சை~~ சாற்றில் ஒன்பது தரம் விட்டு அப்பால் மிளகற ணையிலையில் மேற்கண்டச் சாறு விட்டு தேங்காயளவு கவசஞ் செய்து இஞ்சின பிறகு புளியம் விறகும் வறளியுமாய்க் குழிப்புடம். கார்த்திகைக் கிழங்கில் வெள் வங்கத்தைப் புகட்டிப் புடம். not clear

மேகத்துக்கு:-

விளக்கெண்ணை படி.க, கருப்பை நீர் படி.ரு செருப்படி விழுதி பூவரசு, தக்காளி,

கள்ச்சி நுனை செங்கத்தாரியிலை வகைக்குச் சாறு படி.வ, விட்டு காய்ச்சி வடித்து மூன்று நாளைக்கு உள்ளுக்கு கொடுக்கிறது. உப்பில்லை.

மேக_சூட்டெண்ணை:-

உசிலம் பட்டை பிரமியிலை, கடுக்காய்.ச இந்த மூன்றும் கசாயம் போட்டு ஒருபடி தண்ணீரில் சமன் விளக்கெண்ணை விட்டுக் காய்ச்சி இறக்கிறது. ம[illegible]சிலை விராகனிடை.உ, முதளைத் தானே எருமைச் சாணியில் திணித்து ஒரு நாள் வைத்திருந்து அதை எடுத்துக் கழுவிப் போட்டு பொடி பண்ணுகிறது. கடுகுரோகணி விராகனிடை.க, வறுத்துப் பொடி செய்து இந்த இரண்டு பொடியும் காய்ச்சி இருக்கிற எண்ணையில் கலந்து அந்தி சந்தி ஒரு காசிடையாக உள்ளுக்குக் கொள்ளவும். சகல சூடும் வாங்கும். பத்தியமில்லை. வாய்வு பதார்த்தமாகாது, விளக்கெண்ணை படி.க, வெங்காயம் படி.ரு ஆனை நெருஞ்சி மூன்றும் குறுக அரிந்து போட்டுக் காய்ச்சி இலை முறுகின பதத்தில் பார்த்து வடித்துக் கொண்டு காசிடை எண்ணை கொள்ளச் சூடும் கணையும் வாங்கும்.

மேக_நெய்:-

சாதிக்காய், சாதிபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை.ங, காயப் போட்டு பொடி செய்து வைத்துக் கொண்டு ஆவின் நெய் படி.ரு, பூவரசிலைச் சாறு படி.ரு இந்த இரண்டுங் கலந்து காய்ச்சி மெழுகு பதத்தில் சீனி சர்க்கரை பலம்.அ, போட்டு அந்த பாகிலே மேற்கண்ட பொடியைக் கொட்டி வேளைக்கொரு கறண்டியாக சாப்பிடவும். அஸ்தியாயுள்ள சரீரம் தேறிப் போம். (இத்தோடே நிலப்பனைக் கிழங்கு பலம்.உ, நீர்முள்ளி விரை பலம்.க) இச்சா பத்தியம்.

இருமலுக்கு:-

நெய் படி.க, வன்னி யிலையை உருவி முக்கால் காச்சலான பிறகு இடித்து முக்கால் படி காண ஒரு சட்டியில் போட்டு பத்து தேத்தாங் கொட்டை சீவிப் போட்டு மூன்று படி தண்ணீர் விட்டு ஒரு படியாய்க் காய்ச்சி அந்த நெய்யில் இரத்து ஐந்தாகு பழச் சாறு பிழிந்து எல்லாங் கலந்து காய்ச்சி அந்தி காலமே சாப்பிடவும். பத்தியமில்லை.

நீரழிவுக்கு:-

கணு மூங்கிலிலை எலுமிச்சங் காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து நீராகாரத்தில் கரைத்துக் கொடுத்து உடனே சீரகமும் சீனிக் கற்கண்டும் நனிக்கி எலுமிச்சம் பழத்தில் குழைத்து நக்கிப் போடுகிறது. இந்தப் படி மூன்று நாள் ஆறு வேளைக்கு கொடுத்து பத்தியம் பிடிக்கச் சொல்லவும்.

வெட்டைக்கு:-

ஓதியம் பட்டையை அரைத்து தயிரோடே சேர்த்து மூன்று பொழுது கொடுக்கவும்.

எலி கடிக்கு:- எருக்கம் பால் கொண்டு வந்து அன்றைத் தின முழுதும் கடித்த வாயில் பி அடிக்கவும்.

பேய்_நாய்_கடிக்கு:-

நாய் கடித்த பதினைந்து நாளைக்கும் பிற்பாடு ஊமத்தை யிலையும் பூண்டு மிளகு அரைத்துக் கொடுக்கிறது.

(தலை ஓடு கொண்டு வந்து ஆள் பண்ணிச் சுண்ணாம்பு நீர் விட்டரைத்து குகை பண்ணி மேல் மூடி யொன்று செய்து காய வைத்து தாளகத்தின் கட்டி வைத்து சில்லிட்டுச் சீலை செய்து உலர வைத்து குக்கிட புடம்.

வீர_பற்பம்:-

இலுப்பைக் கிழங்கு புளியஞ் சாம்பலெடுத்து உப்பாய்க் காய்ச்சி மேனிச் சாறு விட்டரைத்துக் குகை பிடித்து அதுக்குள்ளே சாரத்தை வைத்து மேல் குகை செய்து சீலை

செய்து கோழிப் புடம். முத்துக்கு அண்டம் நீர் விட்டரைப்பது.

<u>பேய் நாய் கடிக்கு:-</u>

ஊமத்தையிலையும், நல்ல வேளையிலையும் அரைத்துப் பாலில் கலந்து கொடுக்கிறது சத்து நேரம் ஓலைக்கும். அன்னேரம் தண்ணீரில் அமத்திப் பச்சரிசிச் சாதமும் மோரும் ஈர வெங்காயமும் கொடுக்கிறது. அன்று ராத்திரி மேற்கண்டச் சாதமும் பாலும் பாசிப் பயறும் பொங்கிச் சாப்பிடவும். மருந்து கொடுத்த ஐந்து நாள் மறக்காலைப் பட்டை அரைத்து தலையில் தேய்த்து பச்சைத் தண்ணீர் விடவும்.

<u>ரெத்தக் கடுப்புக்கு:-</u>

எருமைத் தயிரில் மூன்று துள்ளி ஊமத்தஞ் சாறு விட்டு மூன்று காலமே சாப்பிடவும். சாதத்திலே வேப்பிலையை வறுக்கும் போது ஓமத்தையும் கூடப் போட்டு வறுத்து நறுக்கிப் போட்டுச் சாப்பிடவும்.

<u>சீதத்துக்கு:-</u>

கருவேப்பிலையை நன்றாய் காய வைத்து இடித்துச் சலித்து வைத்துக் கொண்டு புன்னைக் காயளவு விளக்கெண்ணெயில் மத்தித்து உள்ளுக்கு கொடுக்கவும்.

<u>ரெத்த பேதிக்கு:-</u>

அதிவிடையம், கிராம்பு, சாதிக்காய், கசகசா, கற்கடக சிங்கி, ஏலம், சிராம்பு, சிறுநாகப்பூ, கடுக்காய்ப் பூ, புளியங் கொட்டைத் தோல், மாங்கொட்டை, பருப்பு இதுவெல்லாம் வாட்டி மாதளைப் பழத்தை வில்லையாக அறுத்து விதையைப் போக்கி அதுக்குள்ளே மேற்கண்ட மாவைக் கொட்டி வில்லை மருவி காடாத் துணி கொண்டு சுத்தி சாணுக வசங் கட்டி படம் போட்டு வெந்த பிறகு எடுத்து புளியாரைக் கசாயத்தில் அரைத்து உருண்டை பண்ணி நிழலுலர்த்தி அந்தி சந்தி சாப்பிடவும்.

<u>பறங்கிப் பட்டைப் பதங்கம்:-</u>

கொடிவேலி, கருஞ்சீரகம், சாம்பிராணி, கெவுரி பாஷாணத்தை மணத்தக் காளிச் சாற்றில் நாலு நாழி ஊற வைத்து மேற்கண்ட சாத்தில் காரீயத்தை அரைத்து கவசங் கொடுத்து புடம் போடவும்.

காடிக் காரத்தை முலைப் பால் விட்டரைத்து குகையில் பூசி அதுக்குள்ளே வீரத்தை வைத்து சில்லுப் போட்டு சீலை மண் செய்து ஒரு விருட்டியை முறித்து வைத்து அதின் மேல் குகை வைத்து வெந்ததின் பிற்பாடெடுத்து வைத்துக் கொண்டு அநுபானம் சந்தனத்தில் குழப்பி குஷ்டத்திற்கிடவும்.

ரட்டு நேர்வாளம் காரீயத் தகடு பெருங்காயம், சீரகம், வாய்விளங்கம், கொத்தமல்லி, செவியம், சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, கோஷ்டம், கடுக்காய், சித்திர மூலம், அசமதாகம், வெல்லம், பொட்டிலுப்பு, லிங்கத்தை ஒரு சாமம் பழச் சாத்தில் போட்டு கடு வெய்யிலில் வைத்து சுண்டுகிற பக்குவத்தில் அதை எடுத்து நிழலுலர்த்தி, வைத்துக் கொண்டு மேல்ச் சட்டியில் முள்ளு முருக்கிலைச் சாறு விட்டு நன்றாய்த் தடவிக் காயப் போட்டு வாழையிலைப் பழுப்புச் சாறு தடவி வெயிலுலர்த்தி கீழ்ச் சட்டியில் கொடிவேலித் தூளை நடு மையத்தில் வைத்துப் பரப்பி நடுவே மேற்கண்ட லிங்கத்தை வைத்து மேற்கண்டத் தூளை மேல்க் கொட்டி மேல்ச் சட்டி மூடி ஏழு சீலை மண் செய்து நன்றாய்க் காய வைத்து சாயரட்சிக்கு அட்டடுப்பிலேத்தி மற்று நாள் சூரிய உதையம் வரைக்கும் பாளை விறகு கொண்டு கமலாக்கினி போலெரித்து எடுத்து நெடுகத்தில் படுக்கப் போட்டு உபாயமாய் சீலை மண்ணெடுத்து கட்டான பன்னி மயிரால் துடைத்துக் கிட்டித் தனியில் வைத்துப் புளியவும். ரசம் விழும். அந்த ரசத்தை கல்வத்தில் விட்டு விராகனிடைக்கு கால் படி கண்டங் கத்திரிச் சார் பதினஞ்சு நாளரைத்து சிமிளில் அடைத்துக் கொள்ளவும்.

<u>சீரத்துக்கு:-</u> சீதா செங்கழுநீர் கசக்கி மூக்கில் மோர்க்கவும். காட்டு முள்ளி

வேரைக் கையில் கட்டவும். கஞ்சாங் கோரை இடித்துச் சுரசம் பண்ணி அதில் மேனிச் சார் ரெண்டு துளி விட்டுச் சாப்பிடவும் வெட்டை தீரும்.

விரை வாதத்துக்கு:-

இலுப்பைக் கட்டி அரைத்து தவிட்டில் பிரட்டி உள்ளுக்குச் சாப்பிடவும். உப்பில்லை. பெரிய வியாதிக்கு:- ஒரு பானையில் ----த்து இரண்டு படி கொட்டி மேலே இரண்டு படி விரியன் பாம்பு அடித்துப் போட்டு மேலே இரண்டு படி ----புத்துக் கொட்டி மேல் சட்டி மூடிக் கவுத்து புதைத்து மூன்று மாதத்துக்கும் பிறகு எடுத்து அதிலிருக்கிற அசடுகளைப் பொறுக்கி எறிந்து போட்டு தேவையானது பொடி செய்து வைத்துக் கொண்டு வேளைக்கு பணவிடையாக ரெண்டு வேளையும் நாற்பத்தஞ்சு நாள் விடாமல் சாப்பிடவும். புளி, புகையிலை, பழையது வாய்வு பதார்த்தமாகாது. ஸ்தானமுமாகாது.

மேகத்துக்கு:-

விளக்கெண்ணெய் படி.க, பறங்கிப் பட்டை பலம்.உ, சீரகம் பலம்.உ, கடுக்காய் பலம்.உரு, சுக்கு பலம்.கரு நாலும் அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சவும். நல்ல வெல்லம் களச்சி அளவில் எருக்கம் பால் இரண்டு சொட்டு விட்டுப் பிசைந்து இரண்டு காலமே கொடுக்கிறது. வாந்தியானால் சீரகக் கசாயம் கொடுக்கவும். மூன்று கடுக்காய் உள்க் கொட்டை எடுத்துச் சுட்டு தேனில் மத்தித்து கொடுக்கவும். நறுவலிக் கொழுந்தும் சீரகமும் எருமை மோர் விட்டரைத்துக் கொட்டைப் பாக்களவு ஒரு சேரை மோரில் கொடுக்கவும். விடத் தலை வேரும் சீரகமும் மேற்கண்ட மோரிலரைத்து மூன்று காலமே கொடுக்கவும். இந்துப்பு விராகனிடை.ரு, நம்ச்சாரம் விராகனிடை.உ, எவட்சாரம் விராகனிடை.உ வீரம் விராகனிடை.ரு இந்த நாலும் நுணுக்கி வைத்து தேங்காயைப் பொத்துத் தண்ணீர் வடித்துப் போட்டு அதுக்குள்ளே இந்தப் பொடியைக் கொட்டி சதிரக் கள்ளி கொடிக் கள்ளிப் பாலிரண்டும் நிறைய விட்டு துவாரமடைத்து கொஞ்ச நாள் நிலத்தில் புதைத்து சுட்டு ஓடு கருகல் பாத்தெடுத்து அரைத்து வைத்துக் கொண்டு ஒன்று விட்டொரு நாள் காலமே மாத்திரம் புளியங் கொட்டை அளவு கொடுக்கவும். இச்சா பத்தியம். கட்டி முதல் தீரும்.

ரசாயனம்:-

பறங்கிப் பட்டை, சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, சித்தரத்தை, கண்டந் திப்பிலி, ஓமம், கோஷ்டம், அக்கிரகாரம், அதிமதுரம், குரசாணி ஓமம், கசகசா, சன்ன லவங்கம், தாளிச பத்திரி, செவியம், சித்திர மூலம், பேரரத்தை, கருஞ்சீரகம், சிறுநாகப்பூ, சாதிக்காய், கடுக்காய், நெல்லி முள்ளி தானிக்காய், சடாமாஞ்சி, கார்போகரிசி, கூகை நீர், ஏலம், வால் மிளகு, வகைக்கு பலம்.வ, சீனிச் சர்க்கரை சமன் சேங் கொட்டை பலம்.ச, நெய்யில் சாரம் வாங்கி தேன் படி.ச, விட்டு மேற்கண்ட பொடியைக் கொட்டிப் பிசைந்து சாப்பிடவும். இச்சா பத்தியம்.

ஏலாதி சூரணம்:-

சுக்கு, திப்பிலி, கொத்தமல்லி, லவங்கப் பத்திரி, அதிமதுரம், கோஷ்டம் சீந்தி தண்டு, நன்னாரி, ஏலம், கிராம்பு, கருஞ்சீரகம், முத்தக் காசு, சந்தனம், வேப்பம் பூ, நெருஞ்சி வேர், அரத்தை, சிறுநாகப்பூ, முந்திரிப் பழம் வேர், வெண் சாறணை வேர், சடாமாஞ்சி வகைக்கு பலம்.வ, சாதிக்காய் விராகனிடை.உ, ராம்புரி சர்க்கரை பலம்.ய, வேளைக்கு மூ விரல் கொண்ட சூரணம் நேமனுபானமாகச் சாப்பிடவும். மேகம், பித்தம், வயறெரிச்சல், சகலமுந் தீரும். இச்சா பத்தியம்.

கெந்தகம்:- திருவளர் கயிலைச் சிவனுமைக் களித்த அருள் வளர் கெந்தக வமுத சஞ்சீவி வருமுறை தன்னை வயித்தியர் கேள்மின் பரவு கெந்தகமோர் பத்துக் களங்காய் இருப்புச் கரண்டியிலிட்டு விளங்கு நற் பசுவின் வெண்ணை போட்டுருக்கி ஆவின் பால் தனி

22.8.63.

ஐந்து திரமு மப்படிச் சாய்த்துக் குப்பை மேனி குறிகரிசாலை ஒப்புடன் பொன்னாங்காணி யிம்மூன்றும் வெவ்வேறாக வித விதம் பறித்து ஒவ்வோர் படி சாறென்றாய் விட்டு செப்ப மாய்க் காய்ச்சி தெளிந்த பின்னிறுத்து வெப்பறத் தாழை விழுது நீர் நாழி ஈருள்ளிச் சாறு இம்முறை கூட்டிச் சாறெல்லா மொன்றாய் சாடிக்கில் விட்டுத் தோய்ந்த கெந்தக மின்னீரிலரைத்து கூர்ந்திரு சாமம் குறைபடாதரைத்து கல் பொலி சாத்தில் கரைத்துடன் காச்சி பண்பினிற் பாகு பதத்தினிலிறக்கி நல்லதோர் கலசத்தில் நலம் பெற வடைத்து சில்லது மூடிச் சீலை மண் செய்து திருந்துமோர் பட்சந் திறை குறையாமல் பொருந்து தானிய புடத்தில் வைத்தெடுத்து பணவிடை யொன்று பகர் வெத்திலையில் குளத்துடன் தடவிக் கொள்ளுங் குறி கேள் மாலையுங் காலையு மண்டலங் கொள்ள பாலுடன் நெய்யாம் பகர்ந்தூறவலை குஞ்சுக் கீரை, கொடி யரைக் கீரை, பிஞ்சுக் கத்திரி, பேசும் நல் முருங்கை, உள்ளி நல் வெள்ளாட்டுப்புக் கண்டம் முள்ளு நற் கெளிறு சுறாவுடன் திருக்கை குக்குடங் காடை குறு முசலப் பாகமாம் பச்சைப் பயறு பரிந்த நல் துவரை முந்திரு உப்பு முறிந்த மோர்த் தெளிவு சந்தங் கொள்ளச் சார் பிணி தீர்க்கும் மேகங் கிரந்தி வெடித்திடும் சூலையாக மாஞ் சன்னி யரோசிகந் தோஉஷம் வாத ரோகம் வயத்தினில் கெண்டை சோதகு குஷ்டம் குன்ம ரோகங்கள் கட்டவுள் மூலம் கனத் தெழும் வாய்வு பிடிபடாதீர்க்கும் பெரும் பிணி முதலாய் அடங்கு நற் கெந்தக வமுத சஞ்சீவியைத் துடங்கியே யுண்பார் சுகம் பெறுவாரே.

பித்த சூலை பாண்டு காமாலைக்கு:-

வல்லத்துக் கிட்டத்தைத் கொல்லுலையில் போட்டுக் காய்ச்சி வெள்ளாட்டுக் கோசலத்திலே ஏழு தரம் போட்டெடுத்து அரைப் பல மிளகு கூடப் போட்டு கையாந்தகரைச் சாறு விட்டு ஒரு சாமம் நன்று அரைத்துப் பாதியைக் களச்சிக் காய்ப் பிரமாணத்துக்கு உருட்டி நிழலில் உலர்த்தி வல சுத்தி தாராளமா யிருக்கிற பேருக்கு ஒரு சேரை பசுவின் மோரிலே சாப்பிடவும். பாதியு முலர்த்தி நன்றாய்ப் பொடி செய்து விளக்கெண்ணை விட்டு அரைத்து களச்சிக் காயளவு இரண்டு வேளையுங் கொடுத்தால் வல சுத்தியாகும். வயத்து வாய்வுக் கட்டி கெண்டை வீக்கம் முதல் தீரும். இச்சா பத்தியம்.

அரப்பொடி பலம்.௧, கிட்டம் பலம்.௧, காந்தம் பலம்.௩, இது மூன்றும் பொடி பண்ணி எலுமிச்சம் பழம்.௰, ஒன்றை நாலாய் வகுந்து பொடியைக் கூட்டி கொண்டு சிறுக் கொட்டையிலையில் பத்து பொட்டலங் கட்டி இரண்டரைப் படி வெள்ளாட்டுக் கோமியத்திலே வேக வைத்து நீர் சுண்டின பிறகு இலை முதலாய் அம்மியில் வைத்து கையாந்தகரைச் சாறு விட்டரைத்து உருட்டி உலர்த்தி மிளகு, சீரகம், சுக்கு, திப்பிலி வகைக்கு பலம்.௧, வறுத்து நுணுக்கி உருண்டை மருந்தில் ஒரு பலம் போட்டு நன்றாய் நுணுக்கி மேற்கண்ட சாற்றிலே நல்ல வெல்லஞ் சமன் போட்டு பாகு காய்ச்சி அந்தப் பாகுலே பொடியைப் போட்டுக் கிளறி வைத்து அந்தி காலமே விராகனிடை.௧ வீதம் உள் கொள்ளத் தீரும் புளி பழையது, வாயு பதார்த்தம், புகையிலை ஆகாது. மூன்று நாளைக் கொருதரம் நீர் தானம். பால் நெய், சவுக்கியம் வேணும். பித்தம் பாண்டு தீரும் பிசகில்லை தான்.

கண் வலி:-

கிட்டத்தை நுணுக்கித் தெள்ளி ஒரு சேரை எடுத்து கெட்டிக் கோணியில் வைத்து கள்ச்சி அளவு கூடப் புளியும் பிசைந்து உருட்டி துணுக்கு நடுவே வைத்து பொட்டணங் கட்டி எலுமிச்சங் காயளவு புளியைக் கரைத்து அதில் பொட்டலத்தை ஒரு சாமம் ஊறப் போட்டு மூன்று பொழுது குத்தி ஒத்தடம் போடவும்.

நேத்திர வாய்வுக்கு:-

பீதரோகணி விராகனிடை.௪, திப்பிலி விராகனிடை.௧, மிளகு விராகனிடை.௨, கடுக்காய் பருப்பு விராகனிடை.௫, நெல்லிக் காய்ச் சாறு விட்டரைத்து மாத்திரை அநுபானம் வெள்ளெழுத்துக்கு முலைப் பால் கண்ணெரிவுக்குத் தேன், நாக படலத்துக்கு கைய்

அவரியிலைச் சார், ~~[illegible]~~ கீழா நெல்லிச் சார், நேத்திர வாய்வுக்கு, நந்தியா வட்டைச் சார் முருங்கைப் பூச் சார் நாயுருவிச் சாறு முலைப்பால் அமரத்துக்கு பச்சை மஞ்சள் சாறு போடவும்.

<u>வெள்ளை கடுப்புக்கு:-</u>

சீரகம், ஈர வெங்காயம், நெருஞ்சிப் பூ, நொருக்கி முலைப் பாலில் துவைத்து குத்தவும். ஊமத்தையிலையைக் கசக்கி அந்தப் பக்கத்துக் காதில் பிளியுறது. இரண்டு கண்ணுக்கும் வந்தால் இரண்டு காதிலும் புளியவும்.

<u>மயிர் உதிர்ந்து போகிறதுக்கு:-</u>

நார்த்தம் பழம் நாலு சாறு பிளிந்து அரைப்படி நல்லெண்ணை கலந்து காய்ச்சி முழுகவும். விளக்கெண்ணை கையாந்தகரைச் சாறு சமன் கலந்து சூரிய புடம் வைத்து தடவிக் கொண்டு வரவும். தோடையிலை ஆதவளை கண்டங்கத்திரி, தோராத முருக்கிலையும், தோய்த்துக் கொண்டு வேடாக வாய் கட்டி வெந்தவாறே வறகாக வடித்த தலைப் புளிந்து கொண்டு நாடரிய திரிகடுகு பொடியுந் தூவி நலமாகத் தேன் விட்டுக் கொள்வீராகில் ஓடி வருஞ் சுவாச காசம் பித்தம் உள் மாந்தை எலிகடியும் ஓடிப் போகும்.

<u>பேதிகட்டுகிற மாத்திரை:-</u>

சூடன், மிளகு, அவின் சமன் லிங்கம் பங்கு கால் ரச கற்பூரம் பங்கு கால் கோவைச் சாறு விட்டரைத்து ஒரு சாமம் குன்டு மணிப் பிரமாணம் உருட்டி நிழலில் காயவைத்துக் கொண்டு கசாயம் தும்பை வேளை குப்பை மேனி குத்து வீதங் குறுக அரிந்து கருக்கிக் கொட்டிப் போட்டு சித்திர மூலம், சித்தரத்தை பொன் முசுட்டை வேர், சுக்கு மிளகு, ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை.க பொன்னிறமாய் வறுத்து ஒரு படி தண்ணீர் விட்டு வசம்புத் துணியில் சுத்தி அடுப்பில் போட்டு வேக வைத்து மேற்கண்ட கசாயத்தில் தட்டிப் போட்டு நன்று எரித்து வீசம் படி இறக்கி ஒரு உருண்டை உரைத்து உள்ளுக்கு கொடுக்கவும். இது நேரிடா பட்சத்துக்கு புங்கயிலை ஒரு குத்து காண அறுத்து வறுத்து ஓமமுங் கூடப் போட்டு பொசிந்த பிறகு முன் போலே வசம்பு போட்டெரித்து உரைத்துக் கொடுக்கவும்.

<u>காந்தலாலே உருகலுக்கு:-</u>

மிளகு, திப்பிலி, சீரகம், ஏலம், கண்டந் திப்பிலி, கொத்தமல்லி வகைக்கு பலம்.ச, வறுத்துப் பொடி செய்து சாதிலிங்கம் விராகனிடை.உ முலைப் பால் விட்டு சுருக்கு கொடுத்து பொடி செய்து சீனி சர்க்கரை பலம்.உ, பருத்தி மாவு படி. நெல் பொரி மாவு படி.1/16, இந்தப் பொடிகளை ஒன்றாய்ப் பிசைந்து வைத்து வேளைக்கு விராகனிடை.க வீதம் சாப்பிடவும். அஸ்தி கூடும். அரோசியமும் வாங்கும்.

<u>ரத்தக் கடுப்புக்கு:-</u>

விச்சிக் கொழுந்தும் பூவும் நெய் விட்டு வறுத்து அரைத்து மூன்று காலமே கொடுக்கவும். சீதமாய் விழுந்தால் பெருங் கம்பு மாவு பங்கு.க, கழுதும்பை அரைத்து விழுது பங்கு.க, பனை வெல்லம் பங்கு.க, எல்லாம் பிசைந்து ஆவின் நெய் படி.வ, விட்டு காய்ச்சி அதில் மேற்கண்ட மோத்தையை உதிர்த்து கிளர்விக் கொடுத்து இறக்கி வைத்துக் கொண்டு இரண்டு வேளையும் சாப்பிடவும். வேளைக்குப் புன்னைக் கொட்டை அளவு மூல மறுபடும்.

<u>வெள்ளை ரத்த மூலத்துக்கு:-</u>

கால் படி தேத்தாங் கொட்டை பச்சைத் தண்ணீரில் ஊற வைத்துக் கழுவிப் பாக்கு வெட்டியால் சன்னமாய் நறுக்கி வெள்ளாட்டின் பாலிலே பிசறி வைத்து நன்றாய் மலற ஊறின பிறகு மேற்கண்ட பால் வட்டு மை போலரைத்து குழப்பி அதிலே பழச்

படி.வ, பசுவின் நெய் படி.வ, அதக்குத் தக்க பனை வெல்லமும் நருக்கிப் போட்டு அடுப்பிலே வைத்து விளக்குப் போலெரித்துக் கறண்டியிலே அடி பத்தாமல் கிண்டி தண்ணீர் சுண்டின பிறகு இறக்கி வேடு கட்டி வைத்து சிறு எலுமிச்சங் காயளவு இரு வேளையும் சாப்பிடவும். இச்சா பத்தியம்.

நீர்க்_கடுப்புக்கு:-

நாற்பது நத்தை கசாயம் போட்டு ஒரு சுட்டிடை நல்லெண்ணை விட்டுக் கொடுக்கவும். பச்சை அரிசிக் கழுநீரில் சீனி சர்க்கரை போட்டுக் கொடுக்கவும்.

ரத்தக்_கடுப்புக்கு:-

சீரகம் பலம்.ரு துணியிலே பரப்பி வைத்து அதின் பேரில் பத்து ஈருள்ளி வெள்ளுள்ளி, வைத்து ஐந்து கிராம்புங் கூட வைத்து முடிந்து சாணியைப் பூசி கோழிப் புடத்தில் வைத்து மேல்ச் சாணி வெந்ததின் பிறகு எடுத்து எருமைத் தயிர் விட்டு பச்சைக் கிரும்பு ஐந்து வைத் தரைத்து தயிரிலே குழப்பி சாப்பிடவும் நிற்கும்.

பாரிச_வாய்வுக்கு:-

கடுக்காய் ஒரு பலம் மேல் தோல் எடுத்து பசு நெய் போட்டு வறுத்து தின்று அந்த நெய்யுஞ் சாப்பிடவும். கடுக்காய் மேல் தோல் ஒரு பலமெடுத்து பசுவின் நெய்யிலே போட்டு வறுத்து தின்று அந்த நெய்யுஞ் சாப்பிட பாரிச வாய்வு நிற்கும்.

மூல_வாய்வுக்கு:- Incomplete

(அரத்தை ஓமம், மிளகு தேசாவரம், ஏலம், அதிவிடையம், கார்போக அரிசி, குருசாணி ஓமம், கிரும்பு, கோஷ்டஞ் சீரகம் இந்தப்பு வகைக்கு பலம்.வ, பூண்டு பலம், வெல்லம் பலம்.ரு, சாதிக்காய் விராகனிடை.கரு மேற்கண்ட பத்திரி விராகனிடை.கரு

பச்சை_வாதத்துக்கு:-

வேப்பெண்ணை படி.க, அண்டத் தயிலம் பண்டுத் தயிலம், இஞ்சிச் சாறு, எருக்கம் பூச் சாறு, வகைக்கு படி.3/8, தலை சுருளி அப்பைக் கிழங்கு குன்னிப் பட்டை, மயிலிறகு சாம்பல் அரத்தை கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம்.க பொடி செய்து போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு வேளைக்கு சுட்டிடை வீதம் சாப்பிட்டு மேலுக்கு தடவவும். புளி, புகையாகாது

சன்னிக்கு:-

சுக்கு அரத்தை கொட்டைப் பாக்கு சொகுசா யேழு மாட்டியி உக்கிரமான வெத்தி லையில் உகந்து வைத்து மென்று முழுங்க கக்கும். பாரு சன்னி விட்டுக் காதமோடும். நில் லாமல் பக்குவத்தொடு தயிர் சாதம் பகர்ந்து உண்ண லகுவாமே.

உஷ்ண_வாய்வுக்கு:-

மிளகு, கிராம்பு, அரத்தை, ஓமம், சுக்குத் தோல் போக்கி சுண்ணம் போட்டுப் பிரட்டிக் காய்ந்த சட்டியில் போட்டு பற்பமான பிறகு தண்ணீர் விட்டெரிக்கிற போது நாலு கிராம்பு சும்மா போடுகிறது. மூன்று கிராம்பு தனி சுத்திப் போட்டு வீசம் படி இறக்கி இந்த ஏழு கிரும்பு அந்தக் கசாயம் விட்டரைத்து கொடுக்கத் தீரும்.

சன்னி_விக்கலுக்கு:-

எவட்சாரம் விராகனிடை.க, நவட்சாரம் விராகனிடை.க, கையாந்தகரைச் சாறு விட்டரைத்துத் தேனில் குழப்பிக் கொடுக்கவும். நல்ல மறுஉதாருக்கு கண்டால் நரிப் பயத்தின் வேரும் மகிழம் வேரும் அரைத்து பசுவின் வெண்ணெயில் குழப்பிக் கொடுக்கவும்.

ரத்த_மூலத்துக்கு:-

வறப்புலா சமூலமும் ஒரு தூக்கு காணக் கொண்டு வந்து நன்று இடித்து ஒரு பானை தண்ணீரிலே போட்டுக் கசாயம் வைத்து இரண்டு படி தண்ணீரிறக்கி உமிக் காந்தலிலே வைத்துக் கொண்டு ஒரு போதைக்கு கால் படி களைக் கசாயத்தை இறுத்து அத்தோடே கிரும்பு, சாதிக்காய், சிறுநாகப்பூ, இந்த மூன்று வகைக்கு கால் விராகனிடை வீதம் பொடி செய்து

கசாயத்தில் கலந்து கொடுக்கவும். இந்தப்பி இரண்டு வேளையும் கொடுத்து வரவும்.

<u>உருக்கு வெட்டைக்கு</u>:-

வெள்ளைக் குங்கிலியம் பளிங்கிலே மூன்று பலத் தூளும் சீரகம் பலம். $1\frac{1}{2}$, சிறுநாகப்பூ பலம்.ங, சன்ன லவங்கப் பட்டை பலம். $\frac{1}{2}$, ஆக சரக்கு மூன்றையும் பொடி செய்து கால் படி பசுவின் நெய்யிலே இந்தத் தூளுகளை போட்டு நெய்ச் ச்ட்டியிலே காய்ச்சி ஏழு நாழிகையான பிறகு ஒரு பெருஞ் சட்டி மேலே வேடு கட்டி அந்தச் சட்டிக் குள்ளாக இருந்த தண்ணீரில் மேலே வழுந்திருக்கிற நெய் யைக கையினாலே பிசைந்து பிசைந்து ஏழு திரந் சட்டி மாத்தின பிறகு அது வெண்ணெயாகும். அந்த வெண் ணெயை ஒரு சட்டி தண்ணீரிலே போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும். இச்சா பத்தியம்.

<u>உப்பிசத்துக்கு</u>:-

அரைப் பாலில் இரண்டு பலம் பூண்டு காணப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கடைந்து குழம்பானதின் பிறகு இறக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

ஊறல்:- விறு மருட்சதி மலர் விராகனிடை.ய, சாதிக்காய் விராகனிடை.க, பத்திரி விராகனிடை.க, கிராம்பு விராகனிடை.க, சுக்கு விராகனிடை.க, நாட்டுச் சர்க்கரை விராகனிடை.உ எல்லாங் கூட்டிச் சாப்பிட்டால் படறல் வாங்கும்.

<u>தீரிக்கு</u>:-

கருவேலம் பட்டை வேர், யிலை பிஞ்சு காய் கொண்டுவந்து தயிர் விட்டரைத்துக் கொடுக்கவும்.

மண்டைக் குத்தலுக்கு:- நல்லெண்ணெ படி. $\frac{1}{2}$, ஆட்டுப் பால் படி. $\frac{1}{2}$, மிளகு பலம். $\frac{1}{2}$, வெள்ளைச் சாறணை வேர் பலம்.க, வெள்ளறுகு வேர்.உ, எரித்து முழுகவும். காதில் சீ வழுந்தால் எருக்கிலைப் பழுப்பை வாட்டிக் காதில் பிழியவும்.

பீனிசத்துக்கு:- நல்லெண்ணெ படி.க, வெண் நொச்சிச் சாறு படி.க, வெண் சாறணை படி.வ, ஆட்டுப் பால் படி.க, அதிமதுரம் பலம்.க, நன்னாரி வேர் பலம். $\frac{1}{2}$ மிளகு பலம். $\frac{1}{2}$, சீரகம் பலம்.ங, விரலி மஞ்சள் பலம். $\frac{1}{4}$, இது சரக்கையும் ஆட்டுப் பால் விட்டரைத்து என்னை பச்சைச் சாறெல்லாங் கலந்து ஒரு நாள் வெய்யிலில் வைத்து மறுநாள் காய்ச்சி ஸ்தானம் பண்ணவும்.

வாதப் பிடிப்புத் தயிலம்:- வாத மடக்கிப் பட்டை வாகைப் பட்டை பூவரசம் பட்டை வெம்பாடம் பட்டை, பூத கரப்பான் பட்டை, செங்கத்தாரிப் பட்டை, முருங்கைப் பட்மை, மாவிலிங்கம் பட்டை, வேளைப் பட்டை, அமுக்கிருக் கிழங்கு வேளை வேர் சங்கம் வேர், ஆடாதோடை வேர் முசுமுசுக்கை வேர், கோவை வேர், நாயுருவி கொடிவேலி, சிறு செருப்படி திருகு கள்ளி கொடிக் கள்ளி வட்டக் கிலுகிலுப்பை, வெண் சாறணை வெண்ணொச்சி வெள்ளிண்டு கருநொச்சி, பிரமி தலை சுருளி, கையாந்த கரை களச்சி யிலை, காஞ்சொறி, முடக் கொத்தான் வேலிப் பருத்தி எருக்கம் பூ, அவரி வேர் வகைக்கு படி. $\frac{1}{4}$, பறங்கிப் பட்டை பலம்.வ, சித்தரத்தை பலம்.வ, வால் மிளகு பலம்.1/8, பிரப்பங் கிழங்கு பலம்.1/8, பூண்டு பலம். $\frac{1}{2}$, கஸ்தூரி மஞ்சள், கருஞ்சீரகம் வசம்பு பலம். $\frac{1}{4}$, சுக்கு பலம்.1/16, கடுக்காய் பலம்.1/16, வேப்பெண்ணெ படி.க, புங்கெண்ணெ படி. $\frac{1}{2}$, (இது முடிவு இல்லை)

<u>கண்ணீர் விழுகிறதுக்கு</u>:-

பனை வேரில் காடி விட்டிடித்து சாறு வாங்கி சமன் நல்லெண்ணெ விட்டுக் காய்ச்சி முழுகவும்.

காச்சலுக்கு:- வெண்ணொச்சிக் கொழுந்து மிளகு, பூண்டு அரைத்து களச்சியளவு மூன்று பொழுது கொடுக்கவும். கள்ளிக் கொழுந்து.ஏ, மிளகு.எ, வெத்திலையில் சுருட்டிக் கொடுக்கவும். உப்பாகாது.

~~<u>தண்ணீர் விழுகிறதுக்கு</u>~~:-

கண்ணீர் விழுகிறதுக்கு:-

மிளகு பலம்.வ, சடாமாஞ்சி பலம்.ரு வாங்கிக் கொண்டு மேற்கண்ட மிளகை ஒன்று ரெண்டா உடைத்து துணியிலே வைத்து அதுக்குள்ளாக மாஞ்சியை வைத்து முடிந்து ஒரு படி நல்லெண்ணெயில் விட்டு ஆறு நாள் பூமியில் புதைத்து ஏழா நாளெடுத்து ஒன்று விட்டொரு நாள் ஸ்நானம் பண்ணவும்.

வீர மெழுகு:-

வீரம் விராகனிடை.ரு லிங்கம் விராகனிடை.ரு ரச கற்பூரம் விராகனிடை.ரு, ரச செந்தூரம் விராகனிடை.க, கெந்தி விராகனிடை.ரு வாளம் விராகனிடை.க முலைப் பாலில் ஒரு நாள் முழுவதும் வீரத்தை ஊறப் போட்டு இது வெல்லாம் நன்று அரைத்து மெழுகாகும். கார்விக் கல்லும் ஓமமும் நன்று அரைத்து ~~[illegible]~~ வில்லை செய்து உணர்த்தி புடம் போட்டுஅந்த வில்லை ஒன்றை எடுத்து தண்ணீரில் காய்ச்சிக் கொடுக்கவும் தாகந் தெளியும். பிசகில்லை.

நீர் முள்ளி விரை, பூனைக் காலி விரை, நிலப் பனைக் கிழங்கு, சீனி சர்க்கரை வகைக்கு பலம்.½, அத்திப் பால் விட்டரைத்து எட்டு நாளைக்கு அந்தி சந்தி சாப்பிடவும். பதினாறு நாளைக்கு ஸ்திரீபோகமாகாது. லேபனம் உண்டாகும்.

மண்டைக் கரப்பான் சீ விழுகிறது குத்தல் காணுகிறதுக்கு:-

நல்லெண்ணெ ஊமத்தை யிலைச் சாறு வசம்பு பூண்டு எரித்துக் குத்தவும்.
இதுவும்:- விளக்கெண்ணெ வலம்புரிக்காய், ஈர வெங்காயம், பூண்டு வசம்பு நருக்கிக் காய்ச்சிக் குத்தவும்.
வெள்ளைக்கு:- நல்லெண்ணெ ஈருள்ளிச் சாறு சமன் சேர்த்து மூன்று பொழுது குடிக்கவும். வில்வ யிலைச் சாறு பால் படி சமன் கொடுக்கவும்.

அண்ட வாதத்துக்கு:-

களச்சி பருப்பு விரலி மஞ்சள் சுக்கு மூன்றும் புடம் வைத்துக் சாம்பலெடுத்துக் கூட ஒட்டடை கலந்து தேத்தாங் கொட்டை அளவு அந்தி சந்தி சாப்பிடவும். நல்ல வெல்லமுங் கூடப் போட்டுக் கொள்ளவும். மருந்து நிற்கிற வரைக்கும் ஸ்நானமாகாது.

விக்கல்:-

மாதளையோடு நெற் பொரி சர்க்கரை திப்பிலித் தூள் தேன், தாம்பிர செந்தூர மாத்திரை, ஆடுதீண்டான் பாளை வெண்ணெச்சி இது வேறே எருக்கம் பால் விட்டரைத்து எலுமிச்சங் காயளவு கவசஞ் சாத்தி காயப் போட்டு அகலில் வைத்து மூடிச் சீலை மண் செய்து புடம்.

இருமலுக்கு:-

தூதுவளையிலையும், மிளகும் சுண்டிச் சாப்பிடவும். அப்பால் மேற்கண்ட கொடியும் திப்பிலியும், சுக்கும் கசாயம் வைத்து மூன்று பொழுது சாப்பிடவம். அப்பால் மேற்கண்ட கொடி முதல் உணர்த்தி இடித்து வடிகட்டி திப்பிலியு மிடித்து பொடி பண்ணிக் கலந்து மூன்று விரல் கொண்டது தேனில் மத்திச்சு அந்தி சந்தி சாப்பிடவும்.

பீனிசத் தலை வலிக்கு:-

ஆதண்டை வேர்ப் பட்டை, மிளகறணைப் பட்டை வகைக்கு பலம்.உ, ஆயில் பட்டை உசிலம் பட்டை, மிளகு, சீரகம் இது வகைக்கு பலம்.க பால் விட்டரைத்துப் போடுகிறது

சீதம் ரெத்தம் காணுகிறதுக்கு:-

கடுக்காய்த் தோல் நறுக்கி வெண்ணெயில் குழப்பிக் கொடுக்கவும்.
இதுவும். உப்பிசம் உழலை சுரத்துக்கு:- கத்தாளஞ் சருகு, களிப் பாக்கு, கடுக்காய், கடுகு ரோகணியும் மத்தார் சிவதை இந்துப்பு, வளருஞ் சீந்தி தண்டுடனே கொத்தார் சுக்கு வாய் விளங்கம் கூட்டி இடித்து சமனாக ஒத்தார் ஒரு பிடி கசாயமிட உப்பிசம் உழலை சுரம் போமே.

குதக வாய்வு:-

இஞ்சி பலம்.உ, சீரகம் பலம்.உ, ராயபுரிச் சர்க்கரை பலம்.உ, மேற்கண்ட இஞ்சியைச் சீவி அறுத்து நன்றாய் வறுத்து அம்மியில் வைத்து சீரகமும் வறுத்துக் கூடப் போட்டு அரைத்துச் சர்க்கரையுஞ் சேர்த்தரைத்து வேளைக்கு பின்னைக் காயளவு சாப்பிடவும்.

மிளகு தயிலம்:- நாலு பலம் மிளகு போட்டு ஒரு படி கசாயமா இறக்கி கையாந்தகரைச் சாறு படி.உ, ஏலம் விராகனிடை.அ, இந்த மூன்று வகையுங் கூட்டி எரித்து முழுகவும்.

லேபனம்:- தாமரை பூவு படி.உ, முருங்கைப் பூவு படி.உ, நெருஞ்சிப் பூவு பலம்.க, பால் பதக்கு இந்தப் பாலிலே மூன்று வகைப் பூவும் போட்டு அவித்து வெந்த பிறகு மத்துப் போட்டுக் கடைந்து ஏலம் பலம்.க, நிலப் பனைக் கிழங்கு பலம்.க, அதிமதுரம் பலம்.உ, நன்னாரி வேர் பலம்.உ, சதாவேரி பலம்.க, வகை ஐந்தும் வறுத்துப் பொடி பண்ணி முன் பாலிலே கொட்டி சர்க்கரை பலம்.ய தேன் பலம்.ரு, நெய் பலம்.ய கூட விட்டுக் கிளறி அந்தி சந்தி வெருகடி பிரமாணம் கால் மண்டலஞ் சாப்பிடவும். புளி, புகையாகாது.

குஷ்டம்:-

முக்கூதாரி வேர் பட்டை பலம்.ரு, சங்கம் வேர் பட்டை, பூவரசம் பட்டை, வேப்பம் பட்டை, அசுவ கெந்தி, சிவனார் வேம்பு, தாளைக் கிழங்கு, புங்கம் வேர்ப் பட்டை, வெள்ளறுகு நெல்லிக்காய், கெந்தி வகைக்கு பலம்.ரு, ரசம் பலம்.உ, கொப்பரை.உ, பனை வெல்லம் பலம்.ய, ஆக வகைக்கு வி ரம் கெந்தி வகை இரண்டும் ரசமுங் கூட்டி அரைத்து வில்லை பண்ணி ஓட்டில் வைத்து மேலோடு மூடிச் சீலை மண் செய்து ஓட்டடை செங்கல் பொடி, சுண்ணம், மஞ்சள் பொடி, சோறு வறளிப் பொடி ஆக வகையும் அரைத்து மேல் கவசங் கூட்டி சீலை மண் செய்து புடம் போட்டுக் கொண்டு மற்ற பட்டை வகையும் பொடி செய்து கொப்பரையும் போட்டிடித்து பொடியில் கொட்டி பற்பம் போட்டு வெல்லத்தைக் கூட்டி இடித்துக் கொண்டு தேங் காய்ப் பால் கொதிக்கிற போது இது வெல்லாம் போட்டுக் கிளறிக் கொள்ளவும். தலை சுருளிக் கொடியை இடித்துக் கசாயம் போட்டு அந்தப் பானையின் பேரில் வேடு கட்டி மேற்கண்ட வேர் பட்டை கொல்லன் கோவைக் கிழங்கு சமனிடித்து வடிகட்டி வேட்டின் பேரில் வைத்து சட்டி மூடி சீலை மண் செய்து வெந்த பிறகெடுத்து அதக் கிசையக் கருநெல்லி, சிவனார் வேம்பு, வெவ்வேறே தயிலஞ் செய்து லேகியமாய் வைத்துக் கொண்டு வேளைக்கு பின்னைக் காயளவு சாப்பிடவும். புளி, புகை வாய்வு பதார்த்தமாகாது. தாளக மனோசிலை, கெந்தி, ரசம் வகைக்கு விராகனிடை.உ, ஆறு மாத்தைக் காடி விட்டரைத்து துணியில் பரப்பி இருப்புக் கருதில் சுத்திக் கொளுத்தி அதின் பேரில் அரைப்படி நல்லெண்ணையை சிறு கறண்டியால் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் விட்டு தயிலம் வாங்கி சன்னிக்கு உள் கொடுக்கவும்.

மாந்தங் கண்டால்:- வெள்ளைக் கரு வாங்கி மூன்று காலடி கொடுத்து ஆறு நாள் பத்தியம் மஞ்சள், கரு தயிலம் அவலையிடவும். பிசகில்லை.

மேக நீர் தலை சொட்டு விழுகிறதுக்கு:-

ஒரு விராகனிடை அபினி காடித் தண்ணீரில் கால் படியில் கரைத்து அரைப்படி நல்லெண்ணையில் விட்டுக் காய்ச்சி முழுகவும்.

தேத்தான் வரை நெய்:-

சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, தானிக்காய், மல்லி, சாதிபத்திரி, லவங்கப் பத்திரி, தாளிச பத்திரி, சன்ன லவங்கம், முந்திரிப் பழம், கருஞ்சீரகம், அதிமதுரம், நன்னாரி வேர், செண்பகப்பூ, சிறு நாகப்பூ, குங்குமப் பூ, கிராம்பு, வால் மிளகு, சித்தரத்தை, சீரகம், கசகசா, ஓமம், கோஷ்டம் வகைக்கு பலம்.வ, தேத்தான் விரை பலம்.ங இளநீரில் ஊறப் போட்டு ஆவின் பால் விட்டாட்டி நெய் படி.வ, விட்டுக்

கிளறி தண்ணீர் சுண்டச் சுண்ட மேற்கண்ட தூள்களைப் போட்டு எரித்து ரேசித்து வருகும். போது தேன் வீசம் படியும் கற்கண்டு பலம்.உ, நலுக்கி ஒன்றாய்க் கிளறி மெழுகு பதத் திலிறக்கி அந்தி சந்தி சாப்பிடச் சூடு வெட்டை வாய்வு தீரும். இச்சா பத்தியம்.

பேதி நிற்க:- 24.8.63.

வேம்புப் பருப்பு பொன் முசுட்டை, வசம்பு, சுக்கு, ஓமம், ஐந்தும் சட்டியில் சாம்பலாக்கி ஒரு படி தண்ணீர் விட்டு வீசம் படி கொடுக்கவும்.

குழம்பு:-

ரசம், கெந்தி, நீர் விஷம், நாபி, அரிதாரம், லிங்கம், மனோசிலை, காயம் ஓமம், வெங்காரம், ஏலம், கிராம்பு, சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, இந்துப்பு, கடுகு வேளை கடுகு கார்போகரிசி, கடுக்காய், நெல்லிக்காய், கருஞ்சீரகம், பத்தராட்சம், கடுகு ரோகணி, வகைக்கு விராகனிடை.ந அ, வகை சுத்தி இள வறுப்பு வாளம் ஒடு போக்கி சதிராக முளையிலையுந் தள்ளி நவ சுத்தி செய்து கொண்டு விளங்கு முன் மருந்துக்கு சமன் தாக்கி பாதி வறுத்து பாதி பச்சை சேர்த்துக் கொள் கிறது. நவ சுத்தியாவது, சாணிப் பாலிலூறப் போட்டு முளையைத் தள்ளி தண்ணீரிலே ஏழு தரங் கழுவிப் பசுவின் பாலில் அவிச்சுப் போடுகிறது. இந்தப் படி நவ சுத்தி செய்து சரக்கில் சேர்க்கவும்.

வாய்வுக்கு:-

சூரிய காந்தியிலை, மணத் தக்காளி யிலை அரைத்து விழுது எடுத்துக் கொண்டு இஞ்சிச் சாற்றில் வெள்ளாட்டின் பாலைக் கலந்து அதில் விழுதைக் கலக்கி, பசுவின் நெய் சட்டியில் வார்த்து அடுப்பேத்திக் கொதிக்க வைத்து இந்தக் குழம்பை விட்டுக் கிளறிச் சாதிக்காய்.உ, கிரும்பு பலம்.½, ஏலம் பலம்.½, வால் மிளகு பலம்.ந, மிளகு பலம் ½, திப்பிலி பலம்.½, சாதி பத்திரி பலம்.¼, கசகசா பலம்.½, அதிமதுரம் பலம்.½ இள வறுப்பாய் வறுத்து பொடி பண்ணிப் பாகத்தில் போட்டுக் கிளறிக் கொள்ளவும். கலைமான் கொம்பு விழுது பலம்.க வெண்ணை பலம், அளிஞ்ச வாழைப் பழம்.க, தேத்தான் வித்து ஊற போட்டரைத்த விழுது பலம்.க, சேர்த்து மூன்று நாள் அந்தி சாப்பிடவம். கருவாடு, மிகு மிளகாய்காது. நெய் கூட்டி வரவும்.

மூலக் கடுப்புக்கு:-

வெந்தயம், கருவேப்பிலை, சீரகம், மிளகு, வெங்காயம், நெய்யில் வெங்காயத்தை அரிந்து போட்டு வெந்த பிறகு பொடி பண்ணி அந்தி சந்தி சாப்பிடவும். ~~அன்டகம்~~ தினம் செய்து சாப்பிடவும்.

பச்சைக் கெந்தி வாய்வு, பாரிச வாய்வு:-

குண்டு மணிப் பருப்பு, பலம்.6 பேராமுட்டி பலம்.ரு, சித்தா முட்டி பலம்.ரு சித்தரத்தை பலம்.ரு, பாண்டத்திலிட்டு நாலு படி தண்ணீர் விட்டு அரைப்படியாய்க் காய்ச்சி முன் குன்றிப் பருப்பைஇந்தக் கசாயம் விட்டரைத்து துவளை போடவும். உள்ளுக்கு உத்தாமணிச் சாறிஞ்சிச் சாறு இரண்டுஞ் சுரசம் பண்ணி புன்டுத் தயிலம், கழுதைப் பால், தேன் இது மூன்றும் சுரசத்தில் கலந்து கொடுக்கவும். ராத்திரிக்கு வேப்பம் பட்டை, மிளகு போட்டுக் கசாயம் கொடுக்கவும். உப்பு வறுத்துக் கொள்ளவும்.

(வேறு) வால் மிளகு, ஓமங் காயம், வசம்புடன், லவணமஞ்சும், சாலவாய் விளங்கம் வெள்ளைச் சாறணை சாரம் நாலும் கோலமா முக்கா வேளை கொடிவேலி சாதிக் காயும், சீலமாஞ் செவியத்தோடு திரிகடுகுடன் சொல்வேலே.

சொல்லுந் திப்பிலியின் மூல சுகிர்த சீரகத்தோடு அல்லறு மரத்தின் மஞ்சள் அடர் கருஞ் சீரகத்தோடு செல்லு மோர் நிறையாய்க் கூட்டி சிறிதுடன் வாட்டலாக்கி நல்ல தோர் பழச் சார் விட்டு நன் களச்சிக் காயிடே, யீரெட்டும் உண்டை செய்து யிரு பொழுதசன் மேற் கொள்ள ஆடிய பக்க வாய்வு அசீரணம் ஆன்ம சூலை நாடு வாந்தி களிபோடு நடு நெஞ்சு வலியு மேகும்.

நாபி, மேகச் சூடு வாய்வு பேதிக்கு:-

கருநாபி விராகனிடை. 2½, கிராம்பு விராகனிடை. ரு, சிறுகீரைச் சாறு விட்டு அரைத்து மாத்திரை பாசிப் பயறு அளவு உருண்டை.

நாபி விராகனிடை. கல, மிளகு விராகனிடை. ய, தண்ணீர் விட்டரைத்து பசுவின் பாலில் பூண்டு வேக வைத்து மத்துப் போட்டுக் கடைந்து சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, கிராம், சன்ன லவங்கப் பட்டை தேன் மூன்றும் விட்டுக் கிளறி அந்தி சந்தி சாப்பிடவும்.

குழம்பு:-

சாதிலிங்கம், வெண்காரம் இரண்டு பங்கு தக்கா மணக்கு, மத்து நாலு பங்கு, ஒதியதோர் நேர்வாளம் எட்டுப் பங்குடன் அரைத்துக் குன்றி போதுருட்டிக் கொண்டு பேதிக்குப் பச்சைத் தண்ணீர், பேதி அதிகமானால் வெந்நீரில் நெய் போட்டுக் கொடுக்கவும்.

விக்கல் அடைக்கல்லுக்கு:-

மாதளை நெல்ப் பொரி சர்க்கரை திப்பிலி தேனில் குழைத்துண்ணவும். பெரிய சாதிக்காய் வாங்கித் திருவி மாவெடுத்து குடுக்கை செய்து அதுக்குள்ளே ஆனைப் பால் நிறைய விட்டு மேற்கண்ட சாதிக்காயை வாய் மூடி குருவி வயத்துக்குள்ளே போட்டு மூடி உளுந்து மாவரைத்து அதின் மேல் பொதிந்து நெய்யில் சுட்டெடுத்து உடைத்து அம்மியில் நகத்தி உண்டை செய்து சீனி சர்க்கரை பாவு காய்ச்சி அதில் போட்டு ஒப்பறவாக எடுத்துக் கொள்ளவும்.

கனை எண்ணை:-

செண்பகப் பூ பலம். ய, சாதிப் பத்திரி பலம். க, கோரோசனை பலம். ரு விளக்கெண்ணை படி. மருந்தை நூறுக்கி எண்ணையில் போட்டுக் கொதிக்க வைத்தி றக்கிறது.

ருதுவாக:- மஞ்சளும் புளியும் சமன் சேர்த்துக் கொடுக்கவும்.

~~வலிப்பு:- மலைக் கிளுவை சமன் சேர்த்துக் கொடுக்கவும்.~~

வலிப்பு:- மலைக் கிளுவைக் கொம்பு சந்தனக் கல்லில் வெள்ளாட்டுப் பால் விட்டிழைத்து பின்னைக் காயளவு மேற்கண்ட பாலில் கரைத்துச் சாப்பிடவும்.

கலிக்கம்:-

எலுமிச்சம் பழத்தில் பக்கத்துப் பக்கம் நாலு புறமும் இரும்பு சொருகி வெண்ணை கொண்டு கவசங் கட்டி தண்ணீரில் போட்டு மறு சட்டி நாளுக்கு நாள் மாற்றி தண்ணீர் விட்டு இந்தப் படி ஒரு மண்டலந் தண்ணீரில் போட்டு கவசங் கட்டின வெண்ணையை செப்புச் சிமிளிலடைத்துக் கலிக்கமிடவும்.

வீளி யெண்ணை:-

போச்சப்பா வீளி யெண்ணை வடிக்கக் கேளு புகழாக ஓர் படியாம் எரண்டத் தெண்ணை
வாச்சப்பா நறு நெய்தான் படி தானென்று வளமான வீளிச் சார் படி ரெண்டாக
ஆச்சப்பா திரிகடுகு வசம்பீருள்ளி கோடை மிலவங்கம் வெள்ளுள்ளி ஏலம்
காச்சப்பா வகை யொன்று பலங் கால் வீதம் கட்டாகப் பதந் தனிலே வடித்துக் கொள்ளே.

இந்த எண்ணை உள் கொள்ள கெற்ப வாய்வுஞ் சகலமுந் தீர்ந்து ஆயுசுண்டாம்

சிர சூலைக்கு எண்ணை:-

பாரப்பா சிரசிலுள்ள சூலை தீரப் பக்குவமாய்த் தயிலமொன்று சொல்லக் கேளு
நேரப்பா ஆதன்டை நொச்சி சங்கு நிலவாகை எருக்கு சித்தாமுட்டி
ஆரப்பா வகை யொன்று பலம் பத்தாகும் அப்பனேதாணி நீரெட்டொன்று பலம் பத்தாகும்
காரப்பா எருக்கிலை பழுப்புச் சாறு கருவாகப் படியொன்று பச் சாறென்றே
ஒன்றப்பா எள்ளெண்ணை படி தானென்று,

உத்தமனே வேப்பெண்ணை படி யரைதான் கூட்டி, நல்றப்பா திரிகடுகு, ஓமம் பூண்டு நலமான வசம்பு மஞ்சள் பலந்தான் கூட்டி கன்றப்பா அரைத்து என்ணை தனில் கலந்து கருவாக மெழுகு பதந் தனில் வடித்து மூன்றப்பா முழுகி வரத் தீரும் நோய்கள் முதலான சிரசிலுள்ள சூலை போமே. சூலை போம், வாய்வெல்லாஞ் சொல்லாதோடும். சுருக்கான வாதத்தின் சூலை தீரும். வாலையுாந் திமிர் வாதம் விறைப்புத் தீரும். வயத்திலுள்ள வாயுவெல்லாம் வாங்கிப் போகும். சோலை போம். சிறு குத்தல் குன்னல் போகும். சொறி சிரங்கு கரப்பானொடு ரிணங்கள் தீரும். ஆலை யிறப்பத்தியத்தின் புளி, கசப்பு அப்பனே புகை வாய்வு பதார்த்தந் தள்ளே.

பக்க வாய்வு குத்தலுக்கு:-

மிளகு பல ம்.ச, அரைக்கால் படி நெய்யில் வறுத்து நுணுக்கி பனைக் கற்கண்டு பலம்.க, கூட்டிக் கலசத்தில் வைத்துக் கொண்டு அந்தி சந்தி சாப்பிடவும்.

இதுவும்:- நாவறட்சிக்கு:- திருநீற்று பச்சை விதை கொண்டு வந்து தேய்ச்சுப் புடைச்சு புதுக் கலசத்திலே போட்டு தண்ணீர் விட்டு ராவு முழுவதும் ஊற வைத்து காலமே இரண்டு வேளையும் சாப்பிடவும்.

வெளுப்புக்கு:-

செந்நாயுருவி சமூலமுங் காய வைத்து சுட்டு பற்பமாக்கித் தேனில் கொள்ளவும்.

மேக ஊறல் ஊட்டுக்கு:-

மிளகரணை விழுவியிது சமூலமும் தேசி நீரில் கசாயம் வைத்து பதம் பார்த்து இலையைப் பிசைந்து எடுத்துப் போட்டு அந்தக் கசாயத்தைக் காய்ச்சி மெழுகு பதத்தி லிறக்கி அந்தி சந்தி சாப்பிடவும். புளி, புகை ஆகாது.

ரத்த மூலம்:-

ஒரு பலம் காசுக் கட்டி வாங்கி வந்து நுணுக்கி கோழி முட்டை வெண் கருவு கறண்டியில் விட்டு மேற்கண்ட தூள் போட்டு அடி பத்தாமல் கிண்டிச் சாப்பிடவும்.

சகல குன்மத்துக்கு:-

கோழிமுட்டை வேக வைத்து ஓடெடுத்துப் போட்டு அதின் பேரில் கொத்தமல்லி கல்லுப்பு சமன் கொண்டு நன்று அரைத்து கவசங் கொடுத்து ராத்திரி முழுவதும் பனியில் வைத்துக் காலமே சாப்பிடவும். நீராகாரத்தில் கதிக்க உப்பு போட்டுக் கலக்கிச் சாப்பிடவும். பத்தியம் புளி, புகை ஆகாது. பழையதாகாது. பெரிய மனுஷாளுக்கு மேற்கண்ட கருவில் சீனி சர்க்கரை போட்டுப் பிசிந்து காலமே காலமே கொடுக்கவும். பத்தியம் இச்சா பத்தியம்.

மேகத்தின் பேரிலெடுத்த வெட்டைக்கு:-

ஒரு பலம் பறங்கிப் பட்டையை நுணுக்கி வடிகட்டி அரைக்கால் படி விளக்கெண்ணையில் போட்டுக் குழைத்து அத்தோடே துட்டிடை கோவைச் சார் விட்டு சுடச் சுடக் கொஞ்சம் வெந்நீர் விட்டு கலக்கி காலமே சாப்பிடவும். மூன்று நாள் பத்தியம். நாலா நாள் ஸ்நானம் பண்ணி கோழிக் குழம்பு நீரிறுத்து அதில் நல்லெண்ணை விட்டுச் சாப்பிடவும். மறுபடி சாதம் சாப்பிடவும். வஸ்திர காயமாம்.

சொகு சன்னி, சனிச் சூட்டுக்கு என்ணை:-

வீசம் படி எருக்கம் பாலில் மாத்து விட்டு முறித்து உள்க்கு கொடுத்து தயிருஞ் சாதமும் கொடுக்கவும். ஆமணக்கு நீர் நாளி ஆன பசும் பால் நாளி தாமணக்குங் கால் கறனி தானொரு கால் நெல்லியின் சார், பூ மணக்கும் வேர் காந்தி பொற் சீளசி தூதுவளை சமமாகவே சேர்த்து தண்ணீரும் விட்டரையே.

இள நீர் தனில்வித்த என்ணையிலே தாறும் விட்டு மழை நீர்தனைச் சுண்ட மன்னவனே தர்னெரித்து கிளறு யின சனமுமே. ஜெருங் குடித்துறங்க களையாகப் பேதி

விடியக் காலமே தாருகும் , ஆகும் இருமல் கணை அஸ்தி சுரம், உள்க் காச்சல் வாகுபடவே, கடுப்பு வறக் கனமு மூல கணம், பாகு மொழி மயிலே பயித்தியமுந் தீரு மென்று தோகையுமையாள் பாகன் சொன்னார் முனிவோர்க்கே.

கருப்பு:-

தாளகம் பொடி பண்ணி நல்லெண்ணையில் போட்டு எரிக்கப் பத்திக் கொள்ளும். அப்பால் பச்சைத் தண்ணீரில் சாய்த்து சிவப்பி எடுத்துப் புண்ணுக்குப் போடவும். அதின் மேல் நல்லெண்ணையும் மாவிலிங்கைச் சாறும் சமன் சேர்த்து சூரிய புடம் வைத்து போடவும்.

விஷ பாண்டுக்கு:-

வெள்ளை சாறணை வேர், கொடிவேலி வேர், வெங்காரம், இந்துப்பு, வாளம், கள்ளிப் பால் சரி யிடையாய் நிறுத்து இதுக்குச் சரி விளக்கெண்ணை கூட்டி கடை மருந்து அரைத்து பாலு மெண்ணையுங் கலந்து மெழுகு பதத்தில் காய்ச்சி இறக்கி. 5,6,7 — நாள் நாலு ஒரு காலமே கொடுக்கவும். உப்பில்லாமல் மோருஞ் சோறுங் கொடுக்கவும். பேதி அதிகமானால் சிறுகீரை வேருஞ் சாதிக்காயும் கசாயம் போட்டுக் கொடுக்கவம்.

காமாலைக்கு:- கரிசாலை செருப்படி மேனி சூரணம் பண்ணி தேனில் கொள்ளவும்.

வெள்ளைக்கு:- இலந்தை வேர்ப் பட்டையை அரைத்து பாலில் குழப்பி ஐந்து நாள் அந்தி சந்தி சாப்பிடவும். பத்தியம் பாலுஞ் சோறும் சாப்பிடவும். நாவல் பட்டை அரைத்து பாலில் குழப்பிக் காலமே கொடுக்கவும். சாயந்திரம் மாசிக்காயரைத்து மோரில் கூத்தி சாப்பிடவும். அதிகமான நீர்க் கட்டும்.

மேகத்துக்கு:-

மாசம் ஒன்றுக்கு இரண்டு தினம் காட்டாமணக்குச் சாறுமுக்கில் பழச்சார் விட்டு உள்ளுக்கு கொடுக்கவும் பேதியாகும். மேக முதல் வாங்கிப் போகும். மேக மதிகமாய் மேலெங்குந் தடித்தால் நாய் முள்ளி வேர்ப் பட்டை அரைத்துப் பாலில் குழப்பி ஐந்து நாள் காலமே சாப்பிடவும். பத்து நாள் உப்பில்லை. பதினொரும் நாள் ~~[illegible]~~ பச்சைத் தண்ணீரில் குளித்து உப்புக் கூட்டவும். இந்தப் படிக்கு நாலு தடவை சாப்பிட்டு பத்தியம் கொள்ளச் சரீர சுத்தியாகும். கை கண்டது.

மேகத் தென்னை:-

சித்தா மணக்கு கொட்டை, சீந்தி தண்டு இடித்து ஒரு பானையில் போட்டு தண்ணீர் விட்டுக் கலக்கின பானையில் மேற்கண்ட கொட்டை நாலுபடி போட்டு மூன்று நாளூற வைத்து நாலா நாள் காய வைத்து எண்ணை வடித்து சமன் பால் விட்டு எண்ணை படி. 1½, தென்னங் குரும்பைச் சாறு படி.வ, விட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒரு துட்டிடை வீதம் இரண்டு வேளையுஞ் சாப்பிடவும். பத்தியம் புளி, புகையாகாது.

குக்கிலாதி வடகம்:-

1. குக்கிலாதி வடகப்பா கூறக் கேளு கூறரிய குக்கிலோர் களஞ்சி மூன்று
முக்கியமாம் நல்லதொரு பறங்கிப் பட்டை முக் களஞ்சி ரசங் களஞ்சி கூகை நீறு
தக்கிலாதொரு களஞ்சி யிலவங்கப் பட்டை தாறுமொரு களஞ்சு கருங்குங்கிலியம்
பிக்கிலாப் பனை வெல்ல மோர் களஞ்சுக் கப்பால் பலத்த நாவி கெவுரி பாஷாணம் மூன்றே.

2. மூன்று வகைக் கொவ்வொன்று களஞ்சு கூட்டு முறையோடே மிதிபாகலிலை தன்னையப்பா
யென்றதொரு பிடி தன்னைச் சீலமோடு கசாய மிதில் மருந்து மூன்றுமொரு கிளி ஜாமந்திரமா
யன்ற வகை வேக வைத்தால் சுத்தியாச்சு வொன்பது தான் வகை மருந்து வுரலில் போட்டு
போன்ற பின்பு நொச்சியுட கொழுந்து களஞ்சு மூன்று போட்டதிலே குருந்த சலம் விட்டு நன்றாய் யிடித்திடாயே.

3. மிடித்த மருந்தெல்லாந் தான் ஒன்றாய்ச் சேர கிரகம் விட்டு மாறு படு மிடித்த பின்பு அப்பா
படித்திடாக் கறியுப்பு பழம் புளியு மெளிதாய் வகைக்கு வொரு களஞ்சிட்டு ஆட்டு ஆட்டு
முடித்திடா சிறந்த பதமிருகத் தானே கட்டடா குழந்த சலம் தெளித்திடிக்கச் சேரும்
படித்தாம் விடாமலே கடிகை தொண்ணூறும் பதியவே மிடிப்பதால் பாங்காகும் பாரே

4. பாங்கான பதமப்பா மயில் கழுத்துப் போலாம் பக்குவத்தில் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாண முருண்டை
தேங்காமல் குளிகை கட்டி நிழலுலர்த்தி சிறியதொரு புதுக் கலத்திட்டாறிப் போலே
நீங்காமல் தலை முழுகிப் பேதிக்கு வாங்கி நேயமுடன் மூன்று நாளந்தி சந்தி யப்பா
வாங்காமலேழரைப் போலிரண்டு உருண்டை வாகாகப் பனை வெல்லம் பொதிந்தருந்த மருந்தே.

5. மருந்தருந்து மேழரை நாள்க்கப்பாலோர் நாள் தான் மருந்து விடு மொழுப்பதா நாள் தலை முழுகு
பொருந்த தல்லால் நல்லெண்ணை யொன்றை விட்டு ஒரு நாள் புகழ் பெறவே பதினஞ்சு முழுக்கு முழுகப்பா
விருந்தாக நோய்களெல்லாம் பறந்தோடிப் போகும் விபரமரை யாப்புடனே பவுத்திர முந் தீரும்.
மிருந்திருந்து பரந்தெழுந்த கரப்பனொடு கிரந்தி யேறுகின்ற சூலை பதினெட்டும் போய் விடுமே.

6. சூலை பதினெட்டும் போம் பிளவைகளும் போகும் சூசிக வாய்வு முதல் வாய்வு போகு
வாலையா கறடு முறடுகளும் வன் சூலைக் கட்டும் காலை முடல் மாக்கியது மேக வகையோடு கைச் சூலை
வாய்ச் சூலை காச வகை கூட பாலையிலே படுந் தீப் போல் நோய்களு மறிக்கும் பத்தியங்கள் சகலமுமாம் பன்றி மறையகத்

7. அகற்றுவது செம்மறியாடு பன்றி யிறச்சி யப்பனே பச்சை மீன் புசணிக்காய் யுருந்து
அகற்றி விடும் பத்தியங்கள் ஆறு திங்கள் சென்று லாமடா யெல்லாந் தானச டொன்றிலை
யகற்றி விடில் பத்தியங்கள் தானந் தப்பில் அனேகமாய் வீக்கங்கள் தைப்புண்டாம் போது
மகற்றி விடு மிதி பாகல் கசாயம் போட்டருந்த அசடெல்லாம் போமருகு சவுந்தருமு மாமே,

<u>மார்க்கண்ட நெய்</u> :-

ஆகுமே புனிதமார்க்கண்ட நெய்யே அன்பான பண்டிதர்க் காய்ச் சொன்னேன் கேளு
ஆகுமே நீ வெளியில் போகும் போது அன்பாகத் தட்டிடை தான் கொள்ளக் கேளு
ஆகுமே ஆவி நெய் படி தானும் அன்பான நாயுருவி புளியாரைச் சாறு
ஆகுமே கற்பூர வள்ளிச் சாறு அடைவான துளசிச் சாற் பிரமிச் சாறே.

சாறான குமரிச் சார் வில்வச் சாறு தகரைச் சார் வல்லாரைச் சாறும் கூட்டி
மாறான மாதளையின் பழத்தின் சாறு வறப்புலா தக்காளிப் பழத்தின் சாறு
பேறான பொடுதலையும் செருப்படியின் சாறு பிசகாதே நற் கதலிப் பூவின் சாறும்
நேரான பதினாறும் வகைக்குக் காலாம் நேர்மையுள்ள பதினாறு மூலிகை தான் கேளு.

கேளப்பா பதினாறு மூலிகையின் சாறும் கெணிதமுள்ள நெய் தனிலே விட்டு நீயும்
நாளப்பா மீளுடனே சுக்கு திரு சீரகம், நலமான தேவதாரம் கற்கடக சிங்கி
வாளப்பா வசுவாசி செந்நகரப் பட்டை வளமையுள்ள மகரப் பூ குங்குமத்தின் பூவே
பூவோடு முருங்கைப் பூ திருச்சு புகழான சரக்கெல்லாம் களஞ்சி வீதம்
பூவோடே நெய்தனிலே உறவு சேர்க்க புகழான மார்க்கண்ட நெய்யதாச்சே.

நெய்யதனை ரவியிலே மூன்று நாள் வைத்து நேராக சேர்ந்த பின்பு அடுப்பிலேற்றி
நெய்யதனை நீ காய்ச்சி இறக்கிக் கொண்டு நெய்யதனைக் கொள்வதற்கு உதைய நேரம்
நிதானமாய் ஒரு கறண்டி உள்ளே கொள்ள.

கொள்ளவே பத்தியந் தானொன்றுமில்லை கொடி தான மேகமெல்லாம் விழலாய்ப் போச்சு
துள்ளுமே விந்து வீழ்குடல் போல் பொங்கும் அயர் தீரும் வெப்பு வெல்லாம் தலை பாரம் போம்

மெள்ளவுமே திரேகமது யிளைக்கக் காணும் மீறின காந்தலொடு கண் புகைச்ச
வெள்ளளவு மன்டொட்டாயிந்த நெய் தான் யேத்திய தோர் யிருமலொடு யீளை போமே.

போகுமே ஜன்மமொடு கிறந்தி சூலை பொல்லாத நீர்க் கடுப்புக் கல்லடைப்பு
சாகுமே வெட்டை யொடு அஸ்தி மேகம் தங்காத மலக் கட்டுத் தலை சுழற்றல்
வேகுமே சுதிர மெல்லாம் அஸ்தி வறப்பு வேர்வையொடு வாய் நீரும் பீனிசமுஞ் சோகை
யேகுமே யிந்த நெய் கண்ட போதே யேங்கியே பறந்தோடும் யின்னங் கேளே,

முன் சொன்ன சரக்கு வகைக்கு விபரம்:-

செங்கத்தாரி, சன்ன லவங்கம், அசுவ கெந்தி, நன்னாரி, நெல்லி முள்ளி, கிரும்பு, கஸ்தூரி மஞ்சள், சுக்கு, மிளகு, சீரகம், தேவதாரம், கற்கடக சிங்கி, லவுங்கப் பத்திரி, சடாமாஞ்சி, கிரும்பு, சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, சிறு நாகப்பூ, சன்ன லவுங்கம், கற்பூரம், குங்குமப் பூவு, முருங்கைப் பூ,

சல மஞ்சலி:-

அரப்பொடி விராகனிடை.க காந்தம் விராகனிடை.க, வெங்காரம் விராகனிடை.க, கல்நார் விராகனிடை.க, சங்கு விராகனிடை.க, சாஸ்திர வேதி விராகனிடை.க, நெல்லிக் காய்க் கெந்தகம் விராகனிடை.க, (வகைக்கு விராகனிடை.க வீதம்) வெடி உப்பு பலம்.உ, ஆலக் கறண்டியில் போட்டு உருக்கி உப்பு உருகும் போது இந்த சரக்குகளைச் கல்வத்தில் போட்டு ஆள் பண்ணி உப்பு உருகிற சமயத்தில் சரக்குத் தூளைப் போட்டு கிண்டிக் கிண்டிக் காய்ச்சிறது. இப்படி மூன்று தரம் காய்ச்சி நாலாந்திரத்தில் தண்ணீராய் வரும் போது ஒரு பலகையில் ஊத்தி ஆறின பிறகு எடுத்து தட்டினால் வெங்கல ஓசை கேட்கும். அதை எடுத்து தூள் பண்ணி ஒரு விராகனிடை பொடிக்கு அரை விராகனிடை மிளகு தூள் சீனி சர்க்கரை அரை விராகனிடை ஒன்றாய்ச் சேர்த்து பசுவின் நெய் விட்டு மத்தித்துக் கொடுக்க நீர் வடிக்கும். பிறகு பிரமி வழுக்கையும் மிளகும் கசாயம் போட்டுக் கொடுக்கவும். இதுக்குத் தீரும் வியாதி நீராம்பல், மகோதரம், நீர்க் கடுசை தீரும்.

அறுவகைச் செந்தூரம்:-

வீரம், லிங்கம், கெந்தகம், தாளகம், மனோசிலை, கெவுரி, வெள்ளைப் பாசாணம், தாரசு, துத்தம், வெடியுப்பு, பூனீறு, வெங்காரம் இந்த சரக்குக்கு விராகனிடை.க வீதம் நிறுத்தி கல்வத்தில் போட்டு பொடி பண்ணி தூளைக் கோழி முட்டை, சிகப்பு கரு வெள்ளைக் கருவை எழுத்தாணிக்குறினால் பொத்து சிறுக சுவார் மிட்டு ஊத்திப் போட்டு கட்டை எடுத்துக் கொண்டு அதுக்குள் மருந்தைச் சரியாய்ப் போட்டு சட்டியில் பாதிக்கு மணல் போட்டு அது மேல் முட்டையைப் புதைத்து முக்கால் முட்டை தெரியும்படி வைத்து மேல் சட்டி மூடி யேழு சீலை செய்து எட்டுச் சாமமெரித்து மருந்தை எடுத்து முட்டையும் மருந்தையும் சேர்த்து கல்வத்தில் போட்டு அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

விஷ பாகம், வீக்கம் இதுக்கு குடிநீர்:-

சங்கு, நெருஞ்சி, சாறணை, கோவைத் தண்டுடன், நீர் முள்ளி, தானிக் காயுடன் கடுக்காய், புளியாரை, நெல்லி வேப்பந் தோலுடன் மங்கிய கிட்டா யிரும்பு பிறமியம் மஞ்சள் நன்னாரி வழுதலை கொன்னை விழுதி கரப்பான் பட்டை மனலி சுரைக் கொடியும் பங்கம் பாளை செங்கத்தாரி வேருடன் சிறு குருச்சாவம் பழகிய காடி கோசலம் விட்டு பதறவே யெட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி பொங்கிய குடிநீர் குடிக்க போத வயத்தில் கட்டியும் பீலியும் போக்கிடும் விஷ பாண்டு, சலாசத்து பற்பம் போட்டுக் கொடுக்கவும்.

சாம்பிறாணித் தயிலம்:-

சாம்பிறாணி பளிங்கு.ஓ சேர் நறுக்கி வடி கட்டி புதுச் சட்டி அடுப்பில் காய வைத்து அதக்குள் அந்தப் பொடியை போட்டு போனிச் சட்டியில் தண்ணீர் விட்டு

சட்டி மேல் வைத்து பண்டி வரையில் மண்ணுவு தடவி எரிக்கவும். போனிச் சட்டி தண்ணீரில்
ஊத்திப் போட்டு குப்புறக் கவுத்து போனிச் சட்டி அடியில் தயிலம் இருக்கும். அதை வழித்
து சன்னி முதலானதுக்குப் போடவும்.

<u>அகத்தியர் குழம்பு</u>:- 26.8.63.

compare this with books

பெருங்காயம், இந்துப்பு, கடுகுரோகணி, வெங்காரம், கருஞ்சீரகம், திப்பிலி,
சுத்தி செய்த இரதம் நர்விக் கிழங்கு மனோசிலை; தாரம் வகைக்கு விராகனிடை.க,
சுத்தி செய்த் வாளப் பருப்பு விராகனிடை.ய, காட்டா மணக்கு முத்துப் பருப்பு விரா
கனிடை.ரு இவைகளை அரைக்க மெழுகாகும். அதைச் சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு பணவிடை
இஞ்சி சுர சத்திலாவது சுக்கு கசாயத்திலாவது இடக் குளிர் சுரம், சன்னி வாதம்,
வாத சுரம், அண்ட வாதம், வாயு, மூல வாய்வும் கடுக்காயில் இட இருமலும் கடுககாய்
கசாயத்தில் பித்த சுரமும் திப்பிலி கசாயத்தில் சிலேத்தும சுரமும் கிராம்பும் மலை
தாங்கி வேரும் சேர்த்துச் செய்த கசாயத்தில் பேதி சுரமும் சுக்கு, மிளகு, கசாயத்தில்
குளிர் சுரமும் ஆவின் நெய்யில் ரத்த மூலமும் ஆவின் பாலில் பாண்டும் மிளகு தூள் வெள்ளுள்
யில் மகோதரம் பெருவயறு நீராமை குன்மமும் தேன் இஞ்சிச் சாற்றில் சன்னியும்,
சுக்கும்; நொச்சியும் சேர்ந்த கசாயத்தில் வாய்வும் சங்கங் குப்பிச் சாற்றிலாவது
மிளகு பொரித்த பொரிகாரம், கற்கண்டு இவைகளைப் பொடித்து நெய்யில் மத்தித்து
அதிலாவது வெள்ளரிப் பிஞ்சிலாவது இளநீரிலாவது காடியிலாவது கொடுக்க கடுப்பு,
நீர், செறிப்பு, கல்லடைப்பும் வெள்ளுள்ளித் தயிலத்தில் அல்லது வெள்ளுள்ளி கழச்சி
மொசுமொசுக்கை கசாயத்தில் சன்னி பதினெட்டும் அரசங் கொழுந்தை ஆவின் பாலில்
விட்டரைத்துக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் மூன்று பங்கு செய்து நாளொன்றுக்கு
ஒரு பங்கிற் கொள்ள கெற்ப ரோகமும் நாவற் பட்டையில் வெள்ளாட்டுப் பால் விட்டி
இடித்துப் பிழிந்த சாற்றில் சீரகம் பொடித் தூவி அதிலாவது அல்லது நொச்சி வேர்
பங்கம் பாளை வேர், சுக்கு, மிளகு இவைகளைச் சேர்த்துச் செய்த கசாயத்திலாவது
கொடுக்க ஊதக வாய்வும் வாய்வுக் கட்டியும் இஞ்சி வெள்ளுள்ளி முருங்கைப் பட்டை
எருக்கம் வேர் திருகு கள்ளி வேர்; புங்கம் வேர் இவைகளைத் தட்டிப் பிழிந்த
சுர சத்தில் உள் குத்துப் புற வீச்சும் கருப்புக் கட்டி சித்தி மூலம் இவை குப்பை மேனிச்
சாற்றுலாட்டி தேன் விட்டு மத்தித்து அதிலாது வில்வம் லவங்கப் பத்திரி கிராம்பு, அதி
மதுரம், தாளிச பத்திரி இவைகளைச் சேர்த்து செய்த கசாயத்தில் வெண்ணை போட்டுக்
கொடுக்க நெஞ்சு வலியும் தாளியிலையும் அவுரியிலையும் வெண்ணையும் சேர்த்தரைத்துக்
கொட்டைப் பாக்கு பிரமாணத்தில் விரியன் கடியும் நவ்வற் கொழுந்து மிளகு வெற்றிலை
யுஞ் சேர்த்தரைத்துக் கொட்டைப் பாக்கு பிரமாணத்தில் நல்ல ரவினி விஷமும்
ஈருள்ளிச் சாற்றில் உள்ளுக்குக் கொடுத்து கடி வாயில் தடவத் தேள் கடியும் வெல்லம்
புகையூறல் பேய்ப் பீர்க்கம் வித்து இவைகளை மேனிச் சாற்றுலரைத்துக் கொட்டைப்
பாக்குப் பிரமாணத்தில் வழலைக் கடியும் நொச்சிச் சுரசத்தில் திரிகடுகுப் பொடித்
தூவிக் கொடுக்க வீக்கம், விஷபாகம், காடியில் சத்தி யெடுத்தலும் ஆவின் பாலிலாவது
வெள்ளாட்டுப் பாலிலாவது மூல வியாதியிலுல் சீதம் விழுகிறதும் கெற்ப விப்புருதியும்,
கெற்ப ரோகமும் ஆவின் நெய்யில் மூலத்தில் ரெத்தம் விழுகிறதும் அகத்திஇலைச் சாற்றில்
மகோதரமும் வெட்டையும் விளக்கெண்ணையில் வாய்வுத்திரட்சியும் தேங்காய்ப் பாலிற்
கழல் வாதமும் கருப்புக் கட்டியில் ஆனந்த வாய்வும் சுரமும் ஆவின் பாலிற் பித்தமும்
பஞ்ச மூலக் கசாயத்தில் சன்னி.யங-ம் இஞ்சி சுரசத்தில் குன்மம் அ-ம் வெல்லத்தில்
தாப சுரமும் நொச்சிச் சாற்றில் வாத சுரமும் கொத்த மல்லிக் கசாயத்தில் பித்த
சுரமும் திப்பிலிக் கசாயத்தில் நடுக்கல் அய்ய சுரமும் வெள்ளாட்டு தயிரில் வயிற்றுக்
கடுப்பும் கருப்புக் கட்டியில் சூலை.யஅ-ம் கிரந்தியும் ஆவின் தயிரில் ஊதக வாய்வும்
விலாமிச்ச வேர்க் கசாயத்தில் பித்த வெட்டையும் செம்மறி யாட்டுப் பாலிலாவது சாம்
பிறணித் தயிலத்திலாவது, திரளாத பெண்ணுக்கு. நாளும், திரிகடுகில் அரோசிகங்களும்
வெற்றிலைச் சாற்றில் விஷமும் சாதிக்காய் பொடியில் அசாத்திய சுரமும் நீங்கும்.

கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் மூன்று பங்கு செய்து நாளொன்றுக்கு ஒரு பங்கிற் கொள்ள கெற்ப ரோகமும் நாவற் பட்டையில் வெள்ளாட்டுப் பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்த சாற்றில் சீரகம் பொடித் தூவி அதிலாவது அல்லது நொச்சி வேர் பங்கம் பாளை வேர், சுக்கு, மிளகு இவைகளைச் சேர்த்துச் செய்த கசாயத்திலாவது கொடுக்க ஊதக வாய்வும், வாய்வுக் கட்டியும் யிஞ்சி வெள்ளுள்ளி முருங்கைப் பட்டை எருக்கம் வேர், திருகு கள்ளி வேர், புங்கம் வேர் இவைகளைத் தட்டிப் பிழிந்த சுரசத்தில் உள் குத்துப் புற வீச்சும் கருப்புக் கட்டி சித்திர மூலம் இவை குப்பை மேனிச் சாற்றுலாட்டி தேன் விட்டு மத்தித்து அதிலாவது வில்வம் லவங்கப் பத்திரி கிராம்பு அதிமதுரம், தாளிச் பத்திரி இவைகளைச் சேர்த்து செய்த கசாயத்தில் வெண்ணை போட்டுக் கொடுக்க நெஞ்சு வலியும், தாளியிலையும் அவுரியிலையும், வெண்ணையும் சேர்த்தரைத்துக் கொட்டைப் பாக்கு பிர்மாணத்தில் விரியன் கடியும் நவ்வற் கொழுந்து மிளகு வெற்றிலையுஞ் சேர்த்தரைத்துக் கொட்டைப் பிர்மாணம் நல்லாவின் விடமும் ஈருள்ளிச் சாற்றில் உள்ளுக்குக் கொடுத்து கடி வாயில் தடவத் தேள் கடியும் வெல்லம் புகையுறல் பேய்ப் பீர்க்கம் வித்து இவைகளை மேனிச் சாற்றுலரைத்துக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணத்தில் வழலைக் கடியும், நொச்சிச் சுரசத்தில் திரிகடுகுப் பொடி தூவிக் கொடுக்க வீக்கம், விட பாகமும் காடியில் சத்தி யெடுத்தலும் ஆவின் பாலிலாவது வெள்ளாட்டுப் பாலிலாவது மூல வியாதியில் சீதம் விழுகிறதும் கெற்ப விப்புருதியும் கெற்ப ரோகமும் ஆவின் நெய்யில் மூலத்தில் ரெத்தம் விழுகிறதும் அகத்தியிலைச் சாற்றில் மகோதரமும் வெட்டையும் விளக்கெண்ணையில் வாய்வுத் திரட்சியும் தேங்காய்ப் பாலிற் கழல் வாதமும் கருப்புக் கட்டியில் ஆனந்த வாய்வும் சுரமும் ஆவின் பாலிற் பித்தமும் பஞ்ச மூலக் கசாயத்தில் சன்னி. யகு-ம் இஞ்சி சுரசத்தில் குன்மம். அ.ம் வெல்லத்தில் தாப சுரமும் நொச்சிச் சாற்றில் வாத சுரமும் கொத்தமல்லிக் கசாயத்தில் பித்த சுரமும் திப்பிலிக் கசாயத்தில் நடுக்கல் அய்ய சுரமும் வெள்ளாட்டு தயிரில் வயிற்றுக் கடுப்பும் கருப்புக் கட்டியில் சூலை.யஅஃ கிரந்தியும் ஆவின் தயிரில் ஊதக வாய்வும் விலாமிச்ச வேர்க் கசாயத்தில் பித்த [illegible]** வெட்டையும் செம்மறி யாட்டுப் பாலிலாவது சாம்பிராணித் தயிரிலாவது திரளாத பெண்ணுக்கு. நாளும் திரிகடுகில் அரோசிகங்களும் வெற்றிலைச் சாற்றில் விடமும் சாதிக்காய் பொடியில் அசாத்திய சுரமும் நீங்கும்.

மேற்கண்ட குழம்பை நல்லெண்ணையில் மத்தித்து போட ரணம் நீங்கும். வேப்பெண்ணையும் நல்லெண்ணையும் கலந்து அதிற் குழம்பை மத்தித்துப் போட ஆறாத ரணம் ஆறும். சிலந்தி அரையாப்பு பிளவை புற்றுக்கு உமி நீரிலாவது தேனிலாவது குழம்பை மத்தித்துப் போடத் தீரும். முலைப் பாலில் மத்தித்து நாசியில் நசியம் விடத் தலை இடி நீங்கும். முலைப் பாலில் மேற்கண்ட மருந்தை மத்தித்து நெறிகளில் பூச நீங்கும். மரங்களிலேறி விழுந்து மயங்கின பேர்களுக்கு தண்ணீரில் மிழந்தினவர்களுக்கு கடுகுப் பிரமாணம் முலைப் பாலில் மத்தித்துக் கண்ணிற் போட நீங்கும். குழம்பைத் துணியில் தடவி புகை பிடிக்க முகவாத சன்னி பற்கிட்டு விட கடி கபால வலி, பேய் பிசாசு நீங்கும். வேப்பெண்ணையிலாவது சுக்குக் கசாயத்திலாவது எள்ளுப் பிரமாணம் உரைத்துக் கண்ணிலிட சன்னி நீங்கும். கண் வீங்கி வேதினை கண்டால் சுடு சோறு தயிரும் சந்தனமும் மத்தித்து கண்ணிற் கட்ட நீங்கும். மேற்கண்ட குழம்பிலும் மேற் காட்டிய மற்ற வாளஞ் சேர்ந்த மாத்திரையிலும் பேதி யதிகரித்தால் அதற்கு மாற் வசம்பைச் சுட்ட கரியையாவது ஒரு பிடி முருங்கை யீர்க்கையாவது கசாயஞ் செய்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம் பழ ரசமும் ஆவின் பாலுங் கொடுத்தாலும் புளித்த மோர் காடியைக் குடித்தாலும் காட்டா மணக்கின் கொழுந்தைக் காடி யிலவித்து தொப்புளில் வைத்துக் கட்டினாலும் கோழி ரசஞ் சாப்பிட்டாலும் பேதி நிற்கும்.

சுத்தி செய்த வாளம் விராகனிடை.எ, சாதிலிங்கம் திரிகடுகு, சித்தா மணக்கின் பருப்பு, வெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை.க ஒளிர் செலத்தரைத்து குன்றி போலுண்டை செய்து வாழைப் பழத்துக்குள் வைத்து உண்டு கொஞ்சங் குளிர்ந்த ஜலங் குடிக்க விரோசனமாகும். வாய்வு, வாதம், கிருமி நீங்கும். அதிகப் பட்டால் வசம்பு சாம்பல்

தண்ணீரில் கரைத்துக் கொடுக்க நிற்கும்.

சுத்தி செய்த நேர்வாள முத்து.உய, எலுமிச்சம் பழச் சாற்றில் மூன்று நாளூற வைத்துக் கழுவிக் கல்வத்திட்டு கடுக்காய்.ய மிளகு? சுக்கு, திப்பிலி, நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை.ங பழச்சாறூட்டி சுண்டைக்காய் போலுண்டை செய்து வென்னீரிலிட விரேசனமாகும். வாய்வு வாதம், கிருமி நீங்கும். அதிகப் பட்டால் வசம்பு, சுட்ட சாம்பல் தண்ணீரில் கரைத்துக் கொடுக்க நிற்கும்.

இரதம் விராகனிடை.க, கெந்தகம் விராகனிடை.உ, பொரிகாரம் விராகனிடை.ங, மிளகு.ச, சுக்கு விராகனிடை.ரு, கடுக்காய்.க, வாளப் பருப்பு விரை.அ, வெல்லம் விராகனிடை.ஙய சேர்த்தரைத்து சுண்டைக்காய் பிரமாணம் சாப்பிட விரேசனமாகும். மோர் அசனஞ் செய்ய வாயு சுரம் நிற்கும்..

பற்பம்:-

லிங்கம், வெங்காரம், இந்துப்பு, கடுக்காய், கடுகுரோகணி, வெள்ளைக் காக்கணன் வேர் வகைக்கு வராகனிடை.ங சுத்தி செய்த வாளம் விராகனிடை.அ இவைகளை பிரண்டைச் சாற்றில் இரண்டு சாமமாட்டி கடலை போலுருட்டி இஞ்சி சாற்றிலாவது வென்னீரிலாவது கொடுக்க விரேசனமாகும். மிளகு நீரசனஞ் செய்ய வாயு சுரம் நீர்க்கோர்வை, வயத்துப் பொருமல் நீங்கும்.

கடுகு ரோகணி, வெள்ளைக் காக்கணன் வேர்ப் பட்டை, சாரணை வேர், மிளகு திப்பிலி, வெங்காரம், சிவதைவேர் வகைக்கு விராகனிடை.ச சுத்தி செய்த நேர்வாளப் பருப்பு விராகனிடை.யச, பிரமியிலைச் சாற்றில் மெழுகு போல் மூன்று நாளரைத்து இஞ்சி சாறு, பனைவெல்லம், வென்னீர் இவைகளிற் கொடுக்க விரேசனமாகும்.

சுத்தி செய்த வாளம் விராகனிடை.அ, சாத்திர வேதி, சிற்றாமணக்கின் பருப்பு காரம் வகைக்கு விராகனிடை.[illegible], சாதிலிங்கம் விளாவரிசி, கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை.க, கடுக்காய் விராகனிடை.உ, கற்றாழம் பாலால் ஒரு நாளாட்டி சுண்டைக்காய் போலுருட்டி ஒரு குளிகை வாழைப் பழத்தில் பொதிந்து கொடுக்க விரேசனமாகும். வென்னீர் குடிக்க விரேசனம் அதிகப் படும்.. தண்ணீர் குடிக்க நிற்கும்.

மோரசனஞ் செய்யவும்:-

சுத்தி செய்த தாளகம் திரிகடுகு, திரிபலை, சிவதை வகைக்கு விராகனிடை.ங, நேர்வாளம் விராகனிடை. இரதம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை.க இஞ்சிச் சாற்றிலொரு நாளாட்டி குன்றி போலுண்டை செய்து இஞ்சிச் சாற்றிலாவது வெல்லத்திலாவது கொடுக்க விரேசனமாகும். சுரம் நிற்கும்.

ஏலம், லவங்கம், அதிமதுரம், கடுகுரோகணி, திப்பிலி, திப்பிலி மூலம், சாத்திர வேதி, சண்பகமொட்டு, இரத பற்பம் வகைக்கு விராகனிடை.க, நேர்வாளப் பருப்பு விராகனிடை.க வென்னீரிலரைத்துக் குன்றி போலுண்டை செய்து வெல்லத்தில் கொடுக்க விரேசனமாகும். சுரம் நீங்கும்.

திரிகடுகுரோகணி, முருங்கைப் பூ சுத்தி செய்த புரம் வகைக்கு விராகனிடை.க, நேர்வாளப் பருப்பு விராகனிடை.எ குளிர்ந்த சலத்திலாட்டி குன்றி போலுண்டை செய்து தேன் பால், வாழைப்பழம், சீனி இவைகளில் வியாதிக்குத் தகுந்தபடி கொடுக்க கிருமி வாய்வு; மந்தம், பழஞ் சுரம், சோகை காமாலை, பாண்டு, பித்த வெறி, குன்மம், உடல் வாதம், வாயுக்குத்து கெட்டை கவுசி நீங்கும். மோரசனஞ் செய்யவும்.

பேய்க் கும்மட்டிக் குளம்பு:-

பேய்க் குமட்டிச் சார் படி.க, காயம் விராகனிடை.ய, கடுகுரோகணி, கருஞ்சீரகம், வால்மிளகு, இந்துப்பு; வெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை.உ, பேய்க் குமட்டிச் சாற்றைக் குழம்பாய்க் காய்ச்சி கல்வத்திட்டு மற்ற மருந்துகளையும் பொடித்துப் போட்டு அரைத்து சிமிளில் வைத்துக் கொண்டு குன்றியிடை பனை வெல்லத்தில் பொதிந்து கொடுக்க விரேசனமாகி வாதம்; அயம், வாயு, அஉட்ட குன்மம், சூலை, கை முடக்கும் தீரும். மோரசனங் கொள்ளவும்.

ஒரு படி பேய்க் குமட்டிச் சாற்றைக் குழம்பு போல் காய்ச்சிக் கல்வத்திட்டு அதில் கருஞ்சீரகம், சுத்தி செய்த நேர் வாளப் பருப்பு கடுகுரோகணி, கடுக்காய், வெங்காரம், இந்துப்பு, காயம், திப்பிலி வகைக்கு கழஞ்சி.க, கருப்புக் கட்டி கழஞ்சு.ரு, மயக்கமாய்ப் பொடித்துப் போட்டு அரைத்துச் சிமிழில் வைத்துக் கொண்டு குன்றியிடை பனை வெல்லத்திலிட விரேசனமாகி கவுசி கொண்டை, அருவை வெப்பு பாவை, பெருவயறு, மகோதரம், பீலிகை, உள்மாந்தை, பிற நீர்க் கோர்வை, சோகை குன்மம், வலி வீக்கம், வாயு தீரும். குளிர்ந்த ஜலத்திற் குளித்து மோரசனஞ் செய்யவும்.

<u>நாற்த்தங்காய் லேகியம்</u>:-

கசப்பு, நாற்த்தங்காய் சாறு படி.ரு, காடி படி.உ, ஒன்றுய்க் கலந்து அதில் உருவுள்ள ஐம்பது /1 இரும்பைப் போட்டு எட்டு நாளுற வைத்து இரும்பை எடுத்துப் போட்டு குப்பை மேனி அவுரி சாறணை, கையாந்தகரை, பொன்னாங்காணி, பிரமி வகைக்குச் சாறு படி.உ, ஒன்றாய் விடடு வெள்ளுள்ளி, சுக்கு, கடுக்காய், சதகுப்பை, ஓமம், நற்சீரகம், திப்பிலி, கடுகு, கழச்சிப் பருப்பு, கச்சோலம், அதிமதுரம், மிளகு, அதிவிடையம், நெல்லி முள்ளி, தானிக்காய், சாத்திர வேதி, ஏலம், இந்துப்பு வெடியுப்பு, சாறணை வேர், குருந்தொட்டி வேர் வகைக்கு பலம்.க சவுக்காரம் பலம்.ரு, அரப்பொடி கிட்டம் வகைக்கு பலம்.உ, கடுக்காய்.சய,, பெருங்காயம் பலம்.வ, மேற்கண்ட சாறுகளாலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி குழம்பு பருவத்தில் நறு நெய், தேங்காய் நெய், நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி.½ விட்டு குழம்பு போல் கிண்டி வேளைக்கு ஒரு பாக்களவு மண்டலம் சாப்பிட்டு மோர் குடிக்க நீர்க் கட்டு, நீங்கும். மகோதரம், பெருவயறு, நீர்க் கோர்வை, வாய்வு திரச்சி, அருவை, சோகை பாண்டு, காமாலை, குறும்பை, வயிற்று விப்புருதி, சூலை வாய்வு, குன்மம், வெப்பு பாவை, காச்சல் கட்டி கவுசி தீரும்.

நவச்சாரத்தைக் கொடிக் கள்ளிப் பாலிலாட்டி சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு குன்றியிடை கொடுக்க விரேசிக்கும். அதிகப் பட்டால் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றைக் கொடுத்து மோரசனஞ் செய்ய நிற்கும். பெரு வயறு, வாய்வுக் கட்டி, மகோதரம் நீராம்பல் தீரும்.

<u>லிங்கக் குழம்பு</u>:-

சாதிலிங்கம், வெங்காரம் வகைக்கு கழஞ்சு.உ, சித்தா மணக்கின் பருப்பு கழஞ்சு.ச, மெழுகு போலரைத்து குன்றி யிடை இஞ்சி சாத்திலாவது மிளகு கசாயத்திலாவது கருப்புக் கட்டியிலாவது கொடுத்து ஒரு நாழிகைக்கு மேல் வென்னீர் கொள்ள விரேசனமாகும். குளிர்ந்த தண்ணீர் குடிக்க நிற்கும். உப்பிட்டுக் கஞ்சி கொள்ளவும்.

லிங்கம் விராகனிடை.க, பொரிகாரம் விராகனிடை.உ, சுத்தி செய்த வாளம் விராகனிடை.ச, ஆமணக்கின் பருப்பு விராகனிடை.அ, முப்பு விராகனிடை.க, இவைகளை யரைத்து குன்றி யிடை கொள்ள மல சலம் நீங்கும். மோரசனஞ் செய்யவும்.

சுத்தி*செந்*

சுத்தி செய்த லிங்கம் பலம்.க, ரச கற்பூரம், வெங்காரம் வகைக்கு பலம்.½, சுத்தி செய்து தொலி மூளை நீக்கின வாளம் பலம்.உ, சித்தா மணக்கின் பலம்.க, இவைகளை அரைத்துக் கொம்புச் சிமிழில் வைத்துக் கொண்டு பணவிடை சித்திர மூலக் கசாயத்திலுண்ணச் சூலை முடக்கும். நொச்சிச் சாற்றில் வாத சுரமும் கொடுவேலி குப்பை மேனி நந்தைச் சூரி இவைகளின் சாறு படி.3/8, எண்ணை படி.½ ஒன்றுய்க் கலந்து காய்ச்சி வடித்த எண்ணையில் கிரந்தியும், ஏலம், அதிமதுரம் மல்லி, தக்கோலம், அரத்தை கோஷ்டம் வகைக்கு பலம்.க, நாலு படி தண்ணீர் விட்டு வற்ற வற்ற வைத்த கசாயத்தில் கொள்ள தொந்த சுரமும், கடுக்காய்ப் பூ கழற் பருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு வகைக்கு விராகனிடை.க அரைத்து அரை படி

தண்ணீர் போட்டு அரைக்கால் படியாய் வற்ற வைத்த கசாயத்தில் வாயுவும் அண்ட வாயுவும் சங்க வேர்க் கசாயத்தில் மேகச் சொறி விஷ க்ரப்பாறும், நிலவாகைக் கசாயத்தில் வலி குன்மமும், செங் கடுக்காயும், பூவரசம் பட்டையும் சேர்த்துச் செய்த கசாயத்தில் ஊது காமாலையும் சிறு சின்னிச் சாற்றில் கெற்ப ரோகமும், வெல்லத்திலிடக் கிருமியும் நீங்கும். வெந்நீர் ஆவின் மோர் கூட்டி அசனஞ் செய்யப் பேதி நிற்கும். குளிர்ந்த தண்ணீர் குடித்தால் பேதி அதிகப்படும். இல்லா விட்டால் வசம்பைச் சுட்ட சாம்பலை சுடு தண்ணீரில் கலக்கி கொடுக்க நிற்கும். எள்ளுப் பிரமாணம் வெற்றிலைச் சாற்றில் மத்தித்துக் கண்ணிலிட வலிப்புச் சன்னி தோஷந் தீரும். எருக்கம் பழுப்புச் சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிட விஷம் நீங்கும். தை வேளைச் சாற்றிலிட எலி கடியும் தீரும்.

விரோசனக் குடிநீர் :-

பிரமியிலை பிடி. க, விரை போக்கிய கடுக்காய் கழஞ்சு. ச, களிப் பாக்கு கழஞ்சு. ங, சுக்கு கழஞ்சு. உ, இந்துப்பு அல்லது முந்திரி உப்பு கழஞ்சு. க இவைகளைச் சிதைத்து ஒரு படி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்ற வைத்து மூன்று தடவை வடி கட்டிச் சாப்பிட நன்றாய் விரோசனமாகும். பிரமியிலையை நீக்கி மற்ற மருந்துகளை மயனமாய்ப் பொடித்து அரைக்கால் படி இஞ்சிச் சாற்றில் கலந்து கொடுக்க பழ மலமும் மலபந்தமும், வாய்வும் நீங்கும். குளித்து மோரசனஞ் செய்யவும். தேங்காய்ப் பூவும் முடக் கொத்தானிலையும் ஒரு நிறையாய்ப் பிட்டவித்து அரைக்கால் படி சாறு பிழிந்து வடிகட்டி சாப்பிட விரோசனமாகும். அல்லது ஒரு பிடி முடக் கொத்தானிலையை அவித்துப் பிழிந்த தண்ணீரிற் கொஞ்சம் பழம் புளி, கடுகு, சீரகம், மிளகு, சேர்த்து ரசஞ் செய்து அரைக்கால் படியில் அரை வீசம் படி சிற்றாமணக்கெண்ணெய் விட்டு மத்தித்துச் சாப்பிட விரோசனமாகும். குளித்து அசனஞ் செய்யவும்.

இந்துப்பு விராகனிடை. க, களிப் பாக்கு விராகனிடை. உ கடுகு ரோகணி விராகனிடை. ங, கடுக்காய் விராகனிடை. ச, நிலவாகை விராகனிடை. ரு, கருவேலங் கொழுந்து விராகனிடை. 6 கற்றாழை சருகு விராகனிடை. எ பிரமியிலை விராகனிடை. அ இவைகளைச் சிதைத்து அரைப்படி தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்ற வைத்து நாலு தபா வடிகட்டி கொடுக்க நன்றாய் விரோசனமாகும்.

தேங்காய்ப் பால் படி. மாகாணி, மிதி பாகற் சாறு அரை மாகாணிப் படி இவைகளை மத்தித்துச் சாப்பிட விரோசனமாகிக் கிருமிகள் விழும். மேக நீர், மேகப் புண் நீங்கும். புளி தள்ளி நீர்க் கஞ்சி கொள்ளவும்.

பூவரசம் பட்டையில் ஆவின் பால் விட்டிடித்து நாலாறு தபா வடிகட்டி உட் கொள்ள விரோசனமாகும். புளி தள்ளி நீர்க் கஞ்சி கொள்ள மலக் கட்டு, நீர்க் கட்டு நீங்கும்.

சிறு செருப்படையையும், சுள்ளியையும் இடித்துச் சாறு வாங்கி ஆறு தபா வடிகட்டிச் சாப்பிட பேதியாகும். மேகச் சிரங்கு முதலானவைகள் நீங்கும்.

சிறு நாகப்பூ, ஏலம், லவங்கப் பட்டை, லவங்கப் பத்திரி, வாய் விளங்கம், திரிகடுகு, முந்திரியுப்பு அல்லது இந்துப்பு இவை ரவி யுலர்த்தி வடி கட்டின சூரணம் வகைக்கு விராகனிடை. ங பாலிலவித்து சுத்தி செய்துலர்த்தி இடித்த பொடி விராகனிடை. உ, சேர்த்து சீனியிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ள விரோசனமாகும். குளித்து மோரசனங் கொள்ளவும்.

பாலிலவித்துச் சுத்தி செய்துலர்த்தி இடித்த அதிமதுரம் விராகன். ங, திப்பிலி தூள் விராகன். 1½ இவைகளை ஆவின் நெய்யிற் குழைத்து அசனத்தின் பேரில் இரவில் சாப்பிட்டு வர மலபந்தம் நீங்கும்.

கருஞ்சீரகப் பொடி முந்திரியுப்பு வகைக்கு விராகனிடை. உச சுக்குப் பொடி விராகனிடை. உ, ஒன்றாய்க் கலந்து. க விராகனிடை இரவில் அசனத்தின் பேரில் சாப்பிட்டு வரக் காலையில் மல விருத்தியாகும். மலக் கட்டு நீங்கும்.

ஜாலபத்ரி ள் வராகனிடை.உச முந்திரியப்பு வராகனிடை.சஅ, சுத்தப் பொடி வராகனிடை.உ இவைகளை ஒன்ருய்க் கலந்த பொடி வராகனிடை.க கற்கண்டு பொடியிற் கொள்ள விரேசனமாகும். சுக்கு, பெருங்காயம், கருவேப்பிலை வகைக்கு தோலா.க, திப்பிலி, நற்சீரகம், இந்துப்பு வகைக்குத் தோலா.3/8 இவைகளை ரவியுலர்த்திப் பொடித்து நெய்யில் மத்தித்துப் போசனத்தின் பேரில் சாப்பிட்டு வர வாயும் மலக் கட்டும் நீங்கும்.

கருவேப்பிலையும், நில வாரையும் ஓர் நிறையாய்ப் பொடித்து திரிகடி தேனில் மத்தித்து அசனத்தின் பேரில் சாப்பிட்டு ~~வர~~ மலக் கட்டு நீங்கும்.

திரிகடுகு, சீரகம், இந்துப்பு, கருவேப்பிலை பெருங்காயம் ஓர் நிறையாய் சூரணித்து திரிகடி ஆவின் நெய்யில் மத்தித்து இரவில் அசனத்தின் பேரில் சாப்பிட்டு வர மலக் கட்டு நீங்கும்.

மூலம் ஓர் நிறையாய்ப் பொடித்து திரிகடிச் பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர் கொள்ள மல சுத்தியாகும்.

ஒரு நார்த்தங்காயைச் சிறுக அரிந்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு, காயம், கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம் வகைக்கு வராகனிடை.க இவைகளைச் சூரணித்துத் தூவிக் கள்ளிப் பால் விட்டுப் பிசறி எட்டு நாற் வரை ரவியிற் காய வைத்துப் பொடித்துப் பணவிடை வெல்லத்திலாவது வாழைப் பழத்திலாவது வைத்துக் கொடுக்க விரேசனமாகும்.

திருகு கள்ளி வேர்ப் பட்டையை ஆவின் பாலிலவித்து கழுவி நீரிலுலர்த்தி கால் வராகனிடை தாம்பூலம் அருந்தும் போது கூடப் போட்டு மென்று அமிர்தை உள் கொள்ள நன்ருய் விரேசிக்கும். சந்தனத்தை தேகத்திற் பூசிக் கொள்ள நிற்கும். வாயு மல பந்தம் நீங்கும்.

ஏழு மிளகும், மிதிபாகலிலையும் அரைத்து ஒரு கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் கொடுக்கப் பொடிக் கிருமிகள் கூட்டோடு விழும்.

வேப்பீர்க்கு.ய, கடுக்காய்.ச இவைகளைப் பிரண்டைச் சாற்றில் மயனமாயாட்டி விளக்கெண்ணெயில் மத்தித்துக் கொடுக்க கிருமிகள் விழும். ஓமம், புரசம் விரை, வேப்பீர்க்கு, பிரண்டை இவைகளை வெள்ளாட்டு நீரிற் கசாயஞ் செய்து ********* வடி கொடுக்கப் பந்து பந்தாகக் கிருமிகள் விழும்.

இரண்டு புரசம் விரையை எருமைச் சாணியிற் பொதிந்து வைத்திருந்து காலையில் தோலி நீக்கி ஆவின் பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் குடிக்க கிருமிகள் கூட்டோடே விழும். சரக்கொன்றைக் கொழுந்தை அவித்துப்பிழிந்து தண்ணீரிற் சீனி கலந்து அரைக்காற் படி சாப்பிடக் கிருமிகள் விழும். ஒரு வராகனிடை பேய்ப் பீர்க்கம் விரைப் பருப்பையாவது ஆனைக் கற்றியாவது தேன் வெல்லத்தில் கொடுக்க கிருமிகள் நீங்கும்.

எண்ணெய் :-

ஆவின் பால் படி.ரு, சிற்ருமணக்கெண்ணெ படி.வ, இவைகளை ஒன்ருய்க் கலந்து அதில் வேலிப் பருத்தி வேர்ப் பட்டை ஒரு எலுமிச்சங் காய் பிரமாணம் எள்ளு பலம்.ச அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி பதத்தில் வடித்து நாலு புரசம் விரையை மயனமாய்ப் பொடித்துப் போட்டு ஐந்து நாள் சென்ற பின்பு காசளவு சாப்பிட பேதியாகும். கிருமிகள் விழும். சுடு கஞ்சி கொள்ளவும்.

சித்தா மணக்கெண்ணெ படி.க, ஆவின் பால் படி.ச ஒன்ருய்க் கலந்து அதிமதுரம் இந்துப்பு, கடுக்காய், கடுகுரோகணி, வாளப் பருப்பு வகைக்கு கழஞ்சு .ச அரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து சிறு பிள்ளைகளுக்கு ஒரு கரண்டியும் பெரியோர்களுக்கு மூன்று கரண்டியும் கொடுத்து ஒரு நாழிகைக்குப் பிறகு வெந்நீர் கொள்ள நன்ருய் விரேசனமாகி வாயு வாதம் சிரங்கு சொறி கரப்பன், கணை மாந்தம் அஸ்தி சுரம், அஸ்தி வெட்டை தேக வலி கடுப்பு வாத நீர்ச் சுரப்பு, பித்தம் நீங்கும். பத்தியம் உப்புச் சேர்த்து நீர்க் கஞ்சி கொண்டு மாயிலை சீரகம்

மிளகு, சுக்கு, இவைகளைக் கசாயஞ் செய்து சாப்பிட்டு இரவில் மோரசனஞ் செய்யவும்.

ஈருள்ளி, விளாங் கொழுந்து, கடுக்காய்த் தோல் இவைகளைச் சிதைத்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு எரித்து சிறு குழந்தைகளுக்கு ஒரு சங்கு கொடுக்க விரோசனமாகிக் கிருமி விழும்.

விளக்கெண்ணெ. ½, கள்ளிப் பால் படி. 3/8, முற்றின தேங்காய்ப் பால் படி. ச, சிறுக அரிந்த வெள்ளைப் பூண்டு படி. 3/8 இந்துப்பு பெருங்காயம், சவுக்காரம் வகைக்கு கழஞ்சு. க மயனமா யாட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காசிடை கொடுக்க கிருமி கூட்டோடே விழுந்து வாயு, பொருமல், மேக சூலை, முடக்கு; சொறி சிரங்கு, தீரும். சிறு சின்னியைச் சுட்ட சாம்பல் படி. க, நாலு படி சலத்திற் கரைத்து வைத்து நாலா நாள் தெளிவிறுத்துக் காய்ச்சி உப்பெடுத்து பணவிடை கொடுக்க விரோசனமாகி நீர்க் கட்டு, வாயு குன்மம், வாதம், அக்கினி மந்தம், கை கால் பிடிப்பு, சூலை சோகை, பாண்டு காமாலை, வீக்கம், பொருமல் பயித்திய வாய்வு நீங்கிப் பசியுண்டாயம். தாது விர்த்தியுண்டாகும்.

<u>நாபி விரோசனம்</u>:-

ரசம், கெந்தகம் வகைக்கு விராகனிடை. க, வாளம் விராகனிடை. ங, அழிஞ்சி விரைப் பருப்பு விராகனிடை. ச வெங்காரம் விராகனிடை. ரு, சித்தா மணக்கின் பருப்பு விராகனிடை. எ கொன்றைப் பழத்தின் பருப்பு விராகனிடை. அ, கடுக்காய்த் தோல் விராகனிடை. 9 மருக்கின் பருப்பு விராகனிடை. ய இவைகளைக் கள்ளி பாலில் மூன்று நாளரைத்து முற்றின தேங்காய்க் குள்ளடைத்து பதினைந்து நாள் தானியப் புடம் வைத்தெடுத்துச் சிரட்டை நீக்கி அரைத்து வெங்கலப் பாத்திரத்தில் அப்பிச் சூரியப்புடம் வைக்கத் தயில மிறங்கும். அதைச் சிமிளிலடைத்து அநுப் பிரமாணம் நாவில் வைக்க விரோசனமாகும். குளிர்ந்த தண்ணீரிற் குளித்து மோரசனஞ் செய்து சந்தனத்தை நாவிற் தடவி முகர்ந்தால் விரோசனமாகும்.

<u>களிப்பு</u>:-

துரிசு பலம். க, நஞ்சுக்கி வெங்காரம் விராகனிடை. க இந்த இரண்டு மருந்தையும் சட்டில் போட்டுக் காட்டா மணக்குப் பால் விட்டுக் கிளறிப் பதமாய் வருகிற காலத்தில் பதம் பார்த்து இறக்கி வைத்துச் செந்தூர நிறமாயிருக்கும். அந்தக் களிம்பை வைத்துப் புண்ணுக்குப் போடவும்.

<u>லிங்க மெழுகு</u>:-

குமரிச் சாற்றில் கடுக்காய்த் தூள் போட்டுப் பிசைந்து வைத்து அதில் வருகிற நீரைப் பத்து விராகனிடை லிங்கத்தில் ஒரு சாமஞ் சுருக்குக் கொடுத்துச் சீனிக் காரம் துருசு வெங்காரம் பூநீர் வகைக்கு விராகனிடை. ரு எருக்கம் பால் விட்டு மெழுகு போலரைத்து மூன்று பங்கிட்டு ஒரு பங்கைச் கட்டிக்குப் பூசிக் காய வைத்து நன்றாய்க் காய்ந்த பின்பு மற்ற இரண்டு பங்கையும் அது போல் பூசிக் காய வைத்து மண்ணை அரைத்து துணியிற் பூசி ஐந்து சீலை செய்து குக்குட புடம் போட்டு எடுத்து கறண்டியில் வைத்துக் கொடிக் கள்ளிச் சாற்றிலொரு சாமஞ் சுருக்கு கொடுத்து கட்டியில் அசியிற் சத்தி இறங்கும். அந்த பதத்திற் கல்வத்திட்டு அரைக்க மெழுகாகும். அதைப் பணவிடை அநுபானங்களிலிடக் கிரந்தி குஷ்டம், கரப்பன், காசம், சன்னி சுரம், சூலை நீரோடுதல், புண், பேதி வாதம், ரணம் நீங்கும்.

<u>வீர மெழுகு</u>:-

பறங்கிப் பட்டை, கொடுவேலி வேர், சிவன் வேம்பு, சமூலம், செங்கொட்டை ஓர் நிறையாய் நறுக்கிப் பாண்டத்திட்டுக் குழித் தயில மிறக்கிச் சுத்தி செய்து சவ்வீரம் லிங்கம், ரசகற்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை. ங, ரசம் அரிதாரம் துருசு பற்பம், இந்துப்பு வகைக்கு விராகனிடை. க இவைகளை மயனமாய்ப் பொடித்துக் கறண்டியிற் போட்டுக் கால் படி தயிலம் விட்டு ஓயாமற் கிண்டிக் கொடுத்து வற்றின

பின்பு தேன் படி. 1/8 விட்டுக் கிண்டி மெழுகு பதத்திற் கல்வத்திட்டு சாதிக்காய் கார்கோலரிசி, திரிகடுகு, கோஷ்டம், அரத்தை, தேசாவரம், அக்கிராகாரம், சன்னி நாயகம், திப்பிலி மூலம், ஓமம், திப்பிலி, கொடிவேலி, வேர்ப் பட்டை வகைக்கு விராகனிடை.க, பொடித்து வடிகட்டிச் சேர்த்து தேன் விட்டு இரண்டு சாமம் மெழுகு போலாட்டித் தந்தச் சிமிழிலடைத்துக் கொண்டுசுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் கருப்புக் கட்டியில் பொதிந்து ஏழு வேளை கொடுக்க நெஞ்சடைப்பு மார்பு, முத்சு, விப்புருதி, வலிப்புகள், வயத்து வலி, முகவாத சன்னி, மூலை பதினெட்டு சுரப் பான் உதிரத் திரட்ச்சி தேகக் கடுப்பு, குதக வாய்வு, மந்தார காசம், சன்னி தோஷம், கை காலில் விழும் கருப்பு வெள்ளை சொரி சிரங்கு படர் தாமரை, குஷ்டம் மேகரணம், கிரந்தி, அரையாப்பு, மேகம் பத்து, தன்மாங்கிச அடைப்பு தீரும். பத்தியம் புளி, புகை தள்ளவும். கொஞ்சம் வயமு கட்டும். ஒரு பலம். கெந்தகத்தில் ஆவின் வெண்ணெயைப் போட்டு உருக்கி மூன்று தபா மிளகு தக்காளிச் சாற்றிலும் இரண்டு தபா வேலிப் பருத்திச் சாற்றிலும் சாய்த்தெடுத்து அதையும் நாலு செங்கொட்டை யும் வெட்டி அரைக்கால் படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி ஒரு சொட்டுக் கீழே விட்டுப் பார்க்க கெந்தக நிறமில்லாமலிருந்தால் அந்தப் பதத்திலிறக்கி வைத்துக் கொண்டு ஒரு விராகனிடை ரசத்தில் விட்டு மத்தித்து வேளைக்குக் கால் பணவிடை வீதஞ் சர்க்கரையிற் கலந்துண்ண மேகம்.உயசு-ம் மூலை கிரந்தி அரிச் சிரங்கு, வெட்டை தீரும்.

கெந்தகம் விராகனிடை.யரு, ஆவின் வெண்ணெ பலம்.உ, சேர்த்து மெழுகு போலாட்டித் துணியிலாட்டித் திரித்துத் திரிற் கோத்துத் தீயிற் கொளுத்திச் சுடர்த் தயில மிறக்கிக் கல்வத்திட்டு இரசம் விராகனிடை.ச சேர்த்து மெழுகு போலரைத்து வைத்துக் கொண்டு ஒரு பணவிடை வீதம் மூன்று நாளாறு பொழுது கருப்புக் கட்டியிற் கொடுக்க வாத மூலை தீரும். சங்கங் குப்பிச் சாற்றில் கொடுக்க கிரந்தி, அரையாப்ப பவுத்திரம் தீரும். சிறு நெருப்படிச் சாற்றிற் கொடுக்க சிரங்கு சொரி தீரும்.

<u>லிங்க ரச கற்பூர மெழுகு:-</u>

ரச கற்பூரம் விராகனிடை.உ லிங்கம் விராகனிடை.க மூலைப் பால் எலுமிச்சம் பழச் சாறு தேன் இவைகளில் வகைக் கொரு சாமமாட்டிக் கரண்டியில் வழித்துப் போட்டு மேற்கண்ட சாறு கொஞ்சம் விட்டுத் தீபம் போலெரிக்க உருகி மெழுகாகும். பணவிடை வீதங் கருப்புக் கட்டியிற் கொடுக்க வயத்து வலி குதகத் திரட்சி தீரும். திரிகடுகுப் பொடியிற் கொடுக்க வாய்வு தீரும்.

<u>சங்க திராவகம்:-</u>

அஞ்சாங் காச்சல் வெடியுப்பு பலம்.6 சீனம் பலம்.ய, கல்லுப்பு, சவுட்டுப்பு வளையலுப்பு, பூநீர் வகைக்கு பலம்.உ இந்துப்பு, சாரம் வகைக்கு பலம்.க, நாயுருவி உப்பு பலம்.ங சிவக்க வறுத்து அன்ன பேதி பலம்.ரு இவைகளைப் பொடித்து மூன்று பங்கு செய்து முன் போல் திராவகம் வடித்து அநுபானங் களிலிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

நவலோக சத்துக் களில் வீரம் சேர்த்து மேற்படி திராவகம் விட்டரைக்கக் காசம் தீரும்.

<u>மகா திராவகம்:-</u>

எருக்கு துத்தி தாழை, முருங்கை ஊமத்து நாயுருவி பிரண்டை அறுகு சித்திர மூலம், தென்னோலை, வாழைக் கிழங்கு, குப்பை மேனி அறுகு இவைகளைச் சுட்ட சாம்பல் வகைக்கு படி.க, வெவ்வேறு பாண்டத்திட்டு ஒவ்வொன்றிலும் நாலு படி ஜலம் விட்டுக் கரைத்து வைத்து நாலா நாள் தெளிவிறுத்து தாச்சக் குழம்பு பதத்தில் பீங்கானில் விட்டு மோர் தெளித்து இரவில் பனியில் வைக்க உப்புறைந்திருக்கும். அதை ரவியில் காய வைத்து வகைக்குப் பலம்.ங, கல்லுப்பு, வளையலுப்பு, இந்துப்பு, நவச்சாரம் வெண்மையாய் வறுத்த சுருசு துத்தம், பூநீர் வகைக்கு பலம்.ரு, சிவக்க வறுத்து

அன்னபேதி பலம்.ருய, ஐந்தாங் காச்சல் வெடியுப்பு.எ இவைகளைப் பொடித்து மூன்று பங்கு செய்து ஒரு பங்கைக் கலசத்திட்டு நன்றாய் வெந்த செங்கல்லை வட்டமா உறுத்து அதினடுவில் பெரு விரல் ஓடத் தக்க தமரிட்டு அதைக் கலச வாயிற் பொருந்த மூடி ஏழு சீலை மண் செய்து காய வைத்ததின் மேல் ஆரப் பொத்த சீசாவைத்துச் சீலை செய்து அடுப்பேத்தி தீயெரிக்கத் திராவகமிறங்கும். அதை மற்றொரு பங்கில் விட்டு விரவி உலர்த்திப் பொடித்துக் கலசத்திட்டு திராவகம் வடித்து மூன்றாவது பங்கில் விட்டு லர்த்தி பொடித்துச் சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு.க முதல் ரு துளி வரை தண்ணீர் கசாய முதலான அநுபானங்களிலிட வயிற்று வலி குன்மம், பீலிகை நீராமை, கவுசி, பெருவயறு, வாய்வுத் திரட்சி, காச்சக் கட்டி குதக வாய்வு, குதகத் திரட்சி, மகோதர முதலான உதர ரோகங்கள் தீரும்.

நாயுருவி சிறு சின்னி, வாழை, கொள்ளை வெள்ளறுகு முள்ளி இவைகளின் உப்பு வகைக்கு பலம்.க, வெடியுப்பு பலம்.௧, சீனம் பலம்.ரு, பூனீர் குடன் சாரம் வெளுக்க வறுத்த திருசு சிவக்க வறுத்த அன்ன பேதி பாஷாணம் வகைக்கு பலம்.½, சுத்தி செய்த சிப்பி பலம்.வ இவைகளைப் பொடித்து மூன்று பங்கு செய்து முன் போல் திராவக மிறக்கவும். இதில் நவலோகமும் நீரும் செந்தூரமாகும். ஐந்தாங் காச்சல் வெடியுப்பு பலம்.b சீனம் இந்துப்பு வகைக்கு பலம்.ங, சிவக்க வறுத்த அன்னபேதி பலம்.7½, வெளுக்க வறுத்த திருசு கரியுப்பு வகைக்கு பலம்.உ, சாரம் பூனீர் வகைக்கு பலம்.க, பொரிகாரம் பலம்.½, இவைகளைப் பொடித்து மூன்று பங்கு செய்து முன் போல் திராவகம் வடித்த அநுபானங்களிலிட மேற்கண்ட வியாதிகள் தீரும்.

நவ_லோகம்_பாஷாணம்_நீரும்_சீன_திராவகம்:-

ஐந்தாங் காச்சல் வெடியுப்பு பலம்.யரு, சீனம் பலம்.ய, கல்லுப்பு சவுட்டுப்பு, வளையலுப்பு, பூநீர் வகைக்கு பலம்.உ, இந்துப்பு சாரம் வகைக்கு பலம்.க நாயுருவி உப்பு பலம்.ங சிவக்க வறுத்த அன்ன பேதி பலம்.ரு, இவைகளைப் பொடித்து மூன்று பங்கு செய்து முன் போல் திராவகம் வடித்து அநுபானங்களிலிட மேற்படி வியாதிகள் தீரும். நவலோக சத்துகளில் வீரஞ் சேர்த்து மேற்படி திராவகம் விட்டரைக்க ரசமாகும். கெந்தகம் பூநீர் வகைக்கு பலம்.ய, சீனம் பலம்.உய, வெடியுப்பு பலம். கல்லுப்பு பலம்.உ இவைகளைப் பொடித்து மூன்று பங்கு செய்து முன் போல் திராவகம் வடித்து அதில் ஒருசைத் துவைத்து ரவியில் வைக்க நீரும். அதற்கு நிகர் சாரஞ் சேர்த்து அரைக்கச் செய்நீர் ஆகும். வீரத்தை துவைத்து வாட்ட மெழுகாகும்.

பஞ்ச_லவண_திராவகம்:-

வெடியுப்பு, சீனம், கரியுப்பு வகைக்கு பலம்.ங, நவச்சாரம், வெண்காரம் வகைக்கு பலம்.4½, இவைகளைப் பொடித்து திராவகம் வடித்து குறுவை நெல் புழுங்கலரிசி பொரி மாவிலாவது நிலவாகைச் சூரணத்திலாவது கொடுக்க வயிற்றுப் பொருமல் வலி வாய்வுத் திரட்சி முதலான உதர ரோகங்கள் தீரும்.

மெழுகு_திராவகம்:-

வெள்ளை மெழுகு பலம்.க, கரியுப்பு படி.1/8, சாதிக்காய், சாதிப் பத்திரி கிராம்பு வகை விராகன்.உ இவைகளில் மெழுகைக் கறண்டியிலுருக்கி அதில் மற்றவைகளைப் பொடித்துத் தூவிக் கிண்டி ஆற்றிப் பொடித்து அதில் நாலு சிரங்கை பொடி மணலுஞ் சேர்த்து கலசத்திட்டு திராவகம் வடித்து தேகத்திற் பூசி மாலை யிலரப்பிட்டுக் குளித்து வர சொரி சிரங்கு, மேக சொரி, ரணம் குஷ்டம் தீரும். காசளவு வெற்றிலையில் வைத்துக் கொடுக்க குன்மம் வயிற்று வலி தீரும். சுத்தி செய்த கரியுப்பு பலம்.அ, படிகாரம் பலம். இவைகளை எட்டு பலம் கடலைப் புளிம்பிற் கலந்து திராவகம் வடித்து ஐந்து துளி விட்டு கலந்து சாப்பிட்டு வர தீபன சத்தியையும் தேக பலத்தையும் கொடுக்கும். வாயு மந்தம் அஜீரணம் நீங்கும்.

வெடியுப்பு திராவகம்:-

வெடியுப்பு பலம்.உய, சீனம் பலம்.16 இவைகளைப் பொடித்து எட்டு பலம் கட்டலைப் புளிப்பிற் கலந்து திராவகம் வடித்து தண்ணீரில் ஐந்து துளி விட்டு நீடித்த சுரத்தில் பலவீனமுடையவர்களுக்கு கொடுத்தால் பலமுண்டாகும். காசுக் கட்டி கரையும். எட்டாங் காச்சல் வெடியுப்பு பலம்.யய, சிவக்க வறுத்த அன்ன பேதி பலம்.யய, அல்லது உய சேர்த்துப் பொடித்து மூன் பங்கு செய்து முன் போல் திராவகம் வடித்து கொள்ளவும். இதில் வெள்ளி கரையும். வறுத்த கரியுப்பு பலம்.ரு, சிவக்க வறுத்த அன்ன பேதி பலம்.ய சேர்த்துப் பொடித்து மூன்று பங்கு செய்து முன் போற்றிராவக மிறக்கிக் கொள்ளவும். சிவக்க வறுத்த அன்னபேதியை மட்டும் திராவகம் வடித்து அதில் பலம்.1½, வறுத்த ஒரு பலம் கரியுப்பை பொடித்துப் போட்டு உலர்த்தித் திராவகம் வறுத்துக் கொள்ளவும். இந்திராவக மொரு பங்கும் முன் சொல்லிய வெடியுப்புத் திராவகம் இரண்டு பங்கும் சேர்த்ததிற் போட நவலோகம் கரையும்.

வெட்டைக்கு:-

பருத்தியிலைச் சாறு நல்ல எண்ணை பாலடை சங்கு சுண்ணாம்பு கோழி முட்டை இதுகளை வைத்துக் கொண்டு மேற்கண்ட சுண்ணாம்பைக் கரைத்து தெளிய வைத்து தெளிவையும் ஒரு கோழி முட்டைக் கூடு எவ்வளவு கொண்டதோ அவ்வளவு விட்டுக் கலக்கிச் சாப்பிடவும். மூன்று நாள் சாப்பிடவும்.

தாளகம், லிங்கம், வீரம், பூரம், இரத செந்தூரம், மனோசிலை, வெள்ளை கெவுரி இரதம், வகைக்கு விராகனிடை.2½, கெந்தி விராகனிடை.ரு இவைகளை நிம்பழச் சாத்தாலாட்டி முனியிரட்டி நிழலுலத்தித் திரித்து புங்கு இலுப்பை ஆமணக்கு வேம்பு எள்ளு இந்த ஐந்து வகை எண்ணையையும் ஒன்றாய்க் கலந்து சுடர்த் தயில மிறக்கி உடையாதி அந்தமும் தவாலை யிட்டு இஞ்சிச் சாற்றில் ஒரு காசிடை தயிலங் கலந்து கொடுக்கத் தீரும். சன்னி தோஷமுந் தீரும். பத்தியம் உப்பு, புளி தள்ளவும்.

காஞ்சிரம் பழச் சாறு படி.க, சதிரக் கள்ளிப் பால், எருக்கம் பால் வகைக்கு படி. முக்கால் திருகு கள்ளிப் பால் படி.3/8, தேங்காய்ப் பால துவரைக் கஷாயம் புங்கெண்ணை இலுப்பெண்ணை, குருந்தெண்ணை, ஆமணக்கெண்ணை, நல்லெண்ணை, கோழி முட்டைத் தயிலம் மயில் நெய் வகைக்குப் படி.ரு, வெள்ளாட்டு கறி அவித்த தண்ணீர் படி.ரு மேற்கண்ட பால் படி.க, ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சுக்கு, திப்பிலி, பேரரத்தை, சிற்றரத்தை, சதகுப்பை, செவியம், தேவதாரம், திப்பிலி மூலம், அகில், கோஷ்டம், மஞ்சள், மரமஞ்சள், மஞ்சிட்டி, கஸ்தூரி மஞ்சள், வாய் விளங்கம், பூதகரப்பான், பட்டை, விளர்வரிசி, வெப்பாலை அரிசி, ஆனைத் திப்பிலி, உள்ளி பெருங்காயம், வெளிச்சிப் பிசின், கடுகு, ஓமம், சீரகம், வசம்பு, சிறுதேக்கு, காட்டுச் சீரகம், இந்துப்பு, சவுக்காரம், கெந்தி, பொரிக்காரம், கடுக்காய் அரிதாரம், கற்கடசிங்கி வகைக்கு விராகனிடை.உ இவைகளை வெள்ளாட்டுப் பாலிலரைத்துப் போட்டு பதத்தில் வடித்து ஒரு காசிடை உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலும் பூசத் தீரும்.

பட்ச வாதம், தனுவாதம் முதலான சகல வாதத்துக்கு:-

எள்ளு, புங்கு, இலுப்பை, ஏரண்டம், கடுகு வேம்பு இந்த ஆறு வகை எண்ணையும் வகைக்குப் படி.உ, எட்டிப் பழச் சாறு படி.உ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் கருநொச்சி கொன்றை சிறு குறிஞ்சா, மாவிலிங்கம், விழுதி, வேலிப் பருத்தி, குன்றி, ஊமத்தை, சங்கு அவுரி கண்டங் கத்திரி, தழுதாழை, முள்ளி குமிழ், புங்கு, முக்காவளை அழிஞ்சி, தைவேளை, மருக்காரை, சதிரக் கள்ளி, எருக்கு எட்டியிலைக் கள்ளி, கொடிவேலி, பாதிரி நெரிஞ்சி கூந்தன் குதம்பை வாசி, ஆகண்டை செம்புளிச்சை களாத்தி, வெள்ளைக் குன்றி மலி, கொழிஞ்சி, முருங்கை காட்டா மணக்கு காந்து முருங்கை

வெப்பாலை, வெள்ளறுகு, சிவன் வேம்பு, சீந்திக் கொடி, அசுவ கெந்தி, பிரம்பு இவைகளின் மூலம் வகைக்கு ஈக்கு,க, திப்பிலி அரத்தை, சுக்கு, ஓமம், மிளகு, வகைக்கு பலம்.உய, மரமஞ்சள், குங்கிலியம், வகைக்கு பலம்.ய, கொள்ளு தேவதாரம் வகைக்கு பலம்.நய, வெள்ளுள்ளி பலம்.யரு, இவைகளை எல்லாம் இடித்துப் போட்டு தழுதாழை ஊமத்தை மாவிலிங்கை கழற்சி முருங்கை வேலிப் பருத்தி, விழுதி நொச்சி, ஆதன்டை இலைக் கள்ளி, எருக்கு வாகை, சதுரக் கள்ளி, சிற்று மணக்கு, இஞ்சி, எலுமிச்சம் பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்கு படி.க., ஒன்றாய் விட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உடம்பிற் பூச சகல வாதம், சன்னி, வலிப்புத் தீரும். பட்சு வாதம் முதலான வாதம்.அய, நிற்கும். ~~மற்~~

<u>கொடிய ரோகங்களுக்கும், கெந்தி, மெழுகு</u> :- 27.8.63

சுத்தி செய்த இருபது விராகனிடை நெல்லிக்காய்க் கெந்தியை அகன்ட இருப்புச் சட்டியிலிட்டு தீபம் போலெரித்து இருப்புக் கரண்டால் கிண்டி தயிலம் போல உருகி வருகிற சமயத்தில் இரண்டு பலம் கொம்புத் தேனைச் சிறுகச் சிறுக விட்டுக் கிண்டிய பின்பு அதில் சுத்தி செய்த வீரம், ரசகர்ப்பூரம், சூதம் வகைக்கு விராகனிடை.யஉ மயனமாய்ப் பொடித்து ஊ ளையும் இரண்டு பலத் தேனையும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் விட்டு ஓயாமற் கிண்டிக் கொடுத்துப் பொங்கினால் ஆற வைத்து மறுபடியும் எரித்துக் கிண்டிக் கொடுத்து மெழுகானதின் பேரில் சிவந்த பதத்தில் ஆற்றிச் சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு தேற்றான் விரைப் பிரமாணம் கருப்புக் கட்டியிற் பொதிந்து புழுங்கலரிசித் தவுட்டில் பிரட்டி நாளொன்றுக்கு இருபோது மூன்று நாள். உருண்டை கொடுத்து புளி, உப்புத் தள்ளி ஆவின் பால், நெய் கூட்டிப் பத்தியம் வைத்து ஏழாம் நாள் தலைக்குத் தண்ணீர் வார்த்து ஒன்பதாம் நாள் பாலையும் மிளகையும் அரைத்துக் கொதிக்க வைத்து சிரசில் தேய்த்து நீராட்டிப் பதினோரா நாள் வாத தேகமானால் விளக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை ஆவின் நெய் இவைகளை சிரள்வாய்க் காய்ச்சி தேய்த்து ஸ்தானஞ் செய்விக்கவும். மற்றத் தேகமானால் விளக்கெண்ணை மட்டும் தேய்த்து ஸ்தானம் செய்விக்கவும். பூட்ச வாதம், இளம் பிள்ளை வாதம், முதலான வாதம் எண்பதும் சகல கிரந்தியும் சூலை மோனிப் புத்து லிங்கப் புத்து சகல குட்டமும் குறை நோய் மேகப் புண்ணு சொறி ஆறுப் புண், புரையும், அண்ட வாதம், அண்ட சூலை, அந்தர வாய்வு முதலான சகல வாய்வும் சகல குன்மமும் தீரும். பசும் பயறு முளைக் கீரை கத்தரிப் பிஞ்சு அவரை கூட்டலாம்.

நெல்லிலாவி முத்தாவி நல்லெண்ணை வாடை தாளித வாடை முதலானவைகளும் ஸ்திரீபோகம் கரப்பன் பதார்த்தமும் ஒரு மாதம் வரையில் தள்ளவும். வாய் கட்டினால் சீனிக் காரத்தை வாயிற் போட்டு அமிர்தத்தைக் குடித்து கருவேலம் பட்டைக் கசாயம் கொப்பளிக்கவும். சேற்றம் வாய்வுக்குப் பறங்கிப் பட்டைக் கசாயத்தில் ஒரு மன்றியிடை கொடுக்கத் தீரும்.

<u>குஷ்டம்</u> :-

சிவன் வேம்பு, வெள்ளெருக்கு சங்கு கூளாத்தி தழுதாழை, புங்கு குமிழ், மாவிலங்கு காட்டாமணக்கு, கழச்சி, விளா ஆவரை, மிளகறணை இவைகளின் வேர்ப் பட்டை வகைக்கு பலம்.ச, புங்கு இலுப்பை எண்ணை, பன்னை வேம்பு, அழிஞ்சி எட்டி இவைகளின் விரை வகைக்கு பலம்.ரு இவைகளைத் குழித் தயில மிறக்கி பத்து பலம் எட்டி விரையைச் சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கி அமுரியில் மூன்று நாளூற வைத்து சிறு தீயா யெரித்து வற்ற வைத்து உலர்த்தி இடித்து சூரணத்தையும் ஒரு பாண்டத்தில் குறணி வெள்ளாட்டுப் பால் விட்டு சீலையால் வேடு கட்டி யிதின் மேல் ஐந்து பலம் ஆடு தீண்டாப் பாளை வேர்ச் சூரணத்தை வைத்துப் பிட்டுவித்துலர்த்தினதையும் வாலுளுவை யரிசி தான்றிக் காய், கடுக்காய் கரிய சீரகம், சுக்கு, கார்கோலரிசி வகைக்கு விராகனிடை.ச, நிலவாகை வேர் அவரி வேர், வகைக்கு பலம்.ரு, இவைகளை யிடித்து வடிக் கட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க் கலந்து வேளை யொன்றுக்கு ஒரு கழஞ்சில் ஒரு பணவிடை தயிலம் வைத்து மண்டலங் கொண்டு தயிலத்தை உடம்பிற் பூசி வரக் குஷ்டம்.யஅ-ம், விஷநீர், வண்டு கடியும் தீரும்.

நூறு பலம் சடைச்சி வேரை இடித்து நாலு மரக்கால் தண்ணீரில் போட்டு, நாலிலொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில் முத்தக் காசு வாலுளுவை யரிசி, இந்துப்பு, திரிபலை, மஞ்சள், இஞ்சி, தேவதாரம், மால் தேவி, செங்கொட்டை, பறங்கிப் பட்டை, மிளகு, காந்தம், அசுவ கெந்திக்கிழங்கு, மாவிலிங்கப் பட்டை, தில்லைப் பட்டை, கொடிவேலி வேர் பட்டை, சீரகம், கெந்தி, மஞ்சிட்டி, அதிவிடையம், கரிசாலை, சேவுகன் கிழங்கு வகைக்குக் கழஞ்சு.ச அரைத்துப் போட்டு நெய் படி.ச காடி பால் வகைக்கு படி.உ, கூட விட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளைக்கு கரண்டி வீதம் மண்டலஞ் சாப்பிட்டு வர குஷ்டம்.யஅ, வாத சூலை, சூலைப் புண் தீரும்.

<u>லேபனம் உற்பனத்துக்கு</u>:-

பருத்திப் பால் சேர்.க, வாதாங் கொட்டை பால் சேர்.ரு, மல்லிப் பால்.க பசுவின் பால் சேர்.க, கசகசாப் பால் சேர்.க, சுக்கு பால் சேர்.க, சாதிக்காய் .உ சேலஞ் சர்க்கரை சேர்.க, பசுவின் நெய் சேர்.ரு, இத்தனையும் அடுப்பில் வைத்துப் பதமாய் எரிச்சு லேகியமாய்க் கிண்டிச் சாப்பிடவும்.

<u>நீர்க் குத்தலுக்கு</u>:-

புளியிலைச் சேர்.1½ அடுப்பில் பானையை வைத்துக் காய்ச்ச உடன் மேற்கண்ட சாற்றை விட்டு சுண்ணாம்பு எலுமிச்சங் காயளவு கூடப் போட்டு வடி கட்டிக் கொடுக்கவும்.

<u>சிரங்கு புண்ணுக்கு நெய்</u>:-

பசுவின் நெய், ரு.க்கு பூரம் விராகனிடை.க லிங்கம் விராகனிடை.க, இரண்டையுங் கல்வத்திட்டு பொடி செய்து அதில் கொஞ்சம் நெய் விட்டு அரைத்து சட்டியை அடுப்பில் வைத்து நெய்யை விட்டு குள்ப்பி திருவு கள்ளி வேர் பலம்.க, போட்டுக் காய்ச்சி வேர் சிவந்த பதத்திலே இறக்கி வைத்து நெய் வடித்துக் கொண்டு புண்ணுக்குப் போட்டு வர ஆறும்

<u>ஆறாத புண்ணுக்கு எண்ணெ</u>:-

நல்லெண்ணெ சேர்.வ, மிய்ய செந்தூரம் காசு,½, சிருசி காசு.½, வெள்ளைக் கத்தக்காம்பு காசு.வ, காசுக் கட்டி காசு.வ, முதார சிங்கி விராகனிடை.வ, பூரம் விராகனிடை.வ, கடுக்காய்.க, இசுகளைப் பொடி செய்து சட்டியில் நல்லெண்ணெயை விட்டு மேற்கண்ட சரக்கு பொடிகளை சிறுகச் சிறுகத் தூவிக் கிண்டி எண்ணெ விட்டு விட்டு மெழுகான பக்குவத்திலிறக்கிக் கொள்ளவும்.

நறுணாயிலையை அரைச்சு சட்டியில் ~~[illegible]~~* போட்டு விளக்கெண்ணெயை விட்டுச் சிரங்கு மேல் வைத்துக் கட்டவும்.

<u>பிளாஸ்திரி</u>:-

ரசம் விராகனிடை.க, துத்தம் விராகனிடை.க, <u>மருந்து வெள்ளை</u> விராகனிடை.உ காசுக் கட்டி விராகனிடை.உ இசுகளை கல்வத்தில் போட்டுத் தாளி பண்ணிப் பசுவின் வெண்ணெயாவது எருமை வெண்ணெயாவது போட்டு அரைத்து வழிக்கிற சமயத்தில் சுண்ணாம்பு கொஞ்சம் போட்டு அரைத்து வைத்துக் கொண்டு மேகப் புண் கிரந்தி, புண் இவைகளுக்கு துணியில் தடவி அனல் காட்டிப் போட்டு வர ஆறும்.

<u>பச்சை ஊதக மெழுகு</u>:-

லிங்கம் விராகனிடை.க, வீரகம் விராகனிடை.க, பூரம் விராகனிடை.க, மனோசிலை விராகனிடை.க, ரசம் விராகனிடை.க, வாளம் விராகனிடை.ய, இசுகளைக் கல்வத்தில் போட்டு அரைத்து மெழுகாய் வைத்துக் கொண்டு சுக்கிலாவது கருப்புட்டியிலாவது கொடுக்க சகல வியாதியும் தீரும்.

<u>வாய்வுக்கு</u>:- நற்சீரகம், கருஞ்சீரகம், சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, வெடியுப்பு, காசிம்

அதிவிடையம், ஓமம், வகைக்கு பலம்.ரு சேர்த்து சூரணம் செய்து கொடுக்கவும் வாய்வு நீங்கும்.

ரசம், கெவுரி, வெள்ளைப் பாஷாணம், அருசு, காரம், தாளகம், இந்துப்பு, காயம், நிலம், தந்தம், சீனம், மிளகு, சுக்கு, கொல்லன் கோவை எட்டிக் கொட்டை வேப்பெண்ணை, குமட்டிக் காய்,ச் சாறு படி.உ, நேர்வாளம் சத்திரி புன்னை பலம்.ச, எருக்கம் பால் படி.ரு வேப்பெண்ணைத் தயிலம் படி.ரு, தேங்காய் நெய் படி.ரு, இதுகளைச் சுடர்த் தயிலம் வடித்து சன்னி தோஷம் இதற்குப் போடவும்.

<u>வாதத் தயிலம்</u>:-

வேப்பெண்ணை விளக்கெண்ணை நல்லெண்ணை புங்கெண்ணை இலுப்பெண்ணை, தழுதாழை, காட்டாமணக்கு, நாயுருவி, தைவேளை, குப்பமேனி, மாவிலிங்கை, வேம்பு, வென்னொச்சி, நாய்வேளை, கண்டங்கத்திரி, [illegible], கருவாகை, சங்கு, கொடிவேலி, நிலக் கடம்பு, சடைச்சி, குன்றி மணி, அவுரி மருக்காரை, எருக்கு, பாவல் முருங்கை, ஊர் முருங்கை, வெள்ளைச் சாறணை, மருதன்னை, காட்டு மல்லி, ஊமத்தை, உத்தாமணி, களச்சி, மிளகரணை, திருகு கள்ளி, குமிள், அழுக்கிறு, பிரப்பங் கிழங்கு, வெப்பாலை, அடம்பு, சின்னி, இலுப்பை, மேல் பில்லுருவி ஆவிப் பட்டை, ஆக வகை.௩அ வகைக்கு பலம்.ய இதுவெல்லாம் இடித்து நாலு பானையில் போட்டு தண்ணீர்.16 மரக்கால் விட்டு எட்டு படியாய்க் காய்ச்சி சட்டியில் விட்டு ஒரு விறகால் எரிய விடவும். கடைச் சரக்கு திப்பிலி, திப்பிலி மூலம், ஆனைத் திப்பிலி, ஓமம், அரத்தை, சுக்கு, தாளிச பத்திரி, கண்டந் திப்பிலி, கோரோசனை, கருஞ்சீரகம், கிராம்பு, குக்கில், சதகுப்பை, வசம்பு, கல்நார், சிறுதேக்கு, காயம், உள்ளி, இஞ்சி, வெளிச்சப் பிசின், சிறு நாகப்பூ, சடாமாஞ்சி, சரக்கு வகைக்கு பலம்.ரு, மயில் பில்லை பலம்.ரு இது வெல்லாம் அரைத்து எண்ணையில் போட்டு கேசுரி சார் படி.ச, கூட விடவும். இது எண்ணையில் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு கஸ்தூரி விராகனிடை.க லிங்கம் விராகனிடை.க, ஆகாசத் தாமரை விராகனிடை.உ, உள்ளி தயிலம் படி. 1/4 கோழி முட்டைத் தயிலம், முசுமுசு முட்டைத் தயிலம் இது படி.1/8, தயிலத்தில் விடவும். வியாதி அறிந்து கொடுக்கவும்.

<u>நிலவாகைச் சூரணம்</u>:-

சுக்கு பலம்.க, மிளகு பலம்.க, ஓமம், வாய்விளங்கம், சர்க்கரை பலம்.ரு (சூரணம் செய்து கொள்ளவும்)

<u>கிராணிக் கழிச்சலுக்கு</u>:-

சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, அரத்தை, கோஷ்டம், அதிமதுரம், சிறுதேக்கு, வாய்விளங்கம், ஏலம், கடுக்காய், தானிக்காய், நெல்லி வத்தல், மல்லி, சிறு நாகப்பூ, தாளிச பத்திரி, லவங்கப் பத்திரி, போலங்க பத்திரி, நெல் பொரி, தேவதாரம், ஆக சரக்கு. 18 (18) வகைக்கு விராகனிடை.ச, சாதிக்காய் விராகனிடை.கவ சாதிப் பத்திரி கிராம்பு விராகனிடை.கவ, சீனி பலம்.உ, அதிவிடையம் இஞ்சி பலம். 16 வெல்லம் பலம். 16 பசுவின் பால் படி.3/4 (முடிவில்லை) (Incomplete)

<u>கோரோசனை மெழுகு</u>:-

கோரோசனை விராகனிடை.க, வீரம் விராகனிடை.க, பூரம் விராகனிடை.க மூன்று சரக்கையும் கல்வத்தில் போட்டு முலைப் பால் விட்டு அரைத்து அப்படியே கல்வத்தில் காய வைத்து அதற்குப் பிறகு தேன் விட்டு அரைத்து உருட்டிக் கொண்டு உதிர வாய்வு உதிரச் சிக்கலுக்கு கொடுக்கவும்.

<u>பூர மெழுகு</u>:-

பூரம் வேண்டியது வாங்கி விளக்கெண்ணையில் சுருக்கு கொடுத்து கல்வத்தில் போட்டு கருப்புட்டி போட்டு அரைத்து உருண்டை பண்ணி பிரசவமான பேர்களுக்கு உதிரச் சிக்கலுக்கு கொடுக்கவும்.

<u>நவச்சார மெழுகு:-</u>

நவச்சாரத்தைக் கள்ளிப் பாலில் சுருக்கு கொடுக்க மெழுகு ஆகும்.

அன்ன பேதியை எலுமிச்சம் பழச் சாற்றில் அரைத்து புடம் போடச் செந்தூரமாகும்.

<u>புண்ணு கட்டிக்கு நெய்:-</u>

சேங்கொட்டை.உய சாணிப் பாலில் அவித்து எடுத்துக் கழுவி மூக்கு வெட்டி எடுத்துக் கொண்டு பசுவின் நெய்யில் சேர்.3/4 போட்டு எரித்து தண்ணீர் மள மளப்பு அடங்கிற பதத்தில் சாதிக்காய் விராகனிடை.உ, சாதிப் பத்திரி விராகனிடை.உ வால் மிளகு விராகனிடை.உ, பூரம் விராகனிடை.க, லிங்கம் விராகனிடை.க, முலைப்பாலில் சுத்தி செய்து அரைத்துப் போட்டு வெந்தய விரை பச்சைத் தண்ணீரில் ஊற வைத்து முன் சரக்குகளெல்லாம் வெங்காயச் சாத்தில் துத்தியிலையும் போட்டு அரைத்து நெய்யில் போட்டு எரிக்கும் போது கிராம்பு பலம்.க, நலுக்கிப் போட்டுக் கிளறி இறக்கிக் கொண்டு களக்காய் பிரமாணம் அந்தி சந்தி இரண்டு வேளை மூன்று நாளைக்கு உப்பு, புளி தள்ளபடி: மறு பத்தியம் மூன்று நாள், ஆறு நாள் உப்பு வறுத்துப் போட்டு ஏழா நாள் தலைக்குத் தண்ணீர் விடவும். கடும் பத்தியம்.

<u>வெட்டைக்கு:-</u>

நிலக் குமிள் இலை கொண்டு வந்து சாயந்திரம் புதுச் சட்டியில் போட்டு பச்சைத் தண்ணீர் விட்டு ஊறப் போட்டுக் காலமே எடுத்துப் புளிந்து சாறெடுத்து சீனி சர்க்கரை போட்டு மூன்று நாளைக்குச் சாப்பிடவும். இச்சா பத்தியம்.

<u>கண்ட மாறாத செந்தூரம்:-</u>

வீரம் பலம்.வ, பூரம் பலம்.வ, ரசம் பலம்.வ, லிங்கம் பலம்.வ, ரச செந்தூரம் பலம்.வ, கெந்தகம் பலம்.வ, அரப்பொடி பலம்.ரு, வெங்காரம் பலம்.1/8 இவைகளைப் பொடி செய்து ஆலக் கரண்டி காய வைத்து இறக்கி தரையில் வைத்து அதிகக் காச்சலில்லாமல் அரைச் சூடாய் கரண்டி சூடு வைத்துக் கொண்டு மருந்தை ஊளப் போட்டு வருகிற போது கருஞ் சிவப்பாயிருக்கிற போது புகையாமல் பதத்தில் எடுத்துக் கொள்ளவும். சகல வியாதிக்கும் அநுபானம் தேனிலாவது திரிகடுகுத் தூளிலேயாவது கொடுக்கவும்.

<u>சூட பற்பம்:-</u>

சூடனைக் கற்பூர வல்லிச் சாறு விட்டு நாலு சாமம் அரைத்து வில்லை தட்டி ஓட்டில் வைத்துக் கவசஞ் செய்து காடைப் புடம் போடவும்.

<u>மேகங்களுக்கு வல்லாதி லேகியம்:-</u>

வேப்பம் பட்டை, பூவரசம் பட்டை, ஓதியம் பட்டை, விளாம்பட்டை, இலுப்பைப் பட்டை, அரசம் பட்டை, புரசம் பட்டை, மருதம் பட்டை, உள்ள லந்தி பட்டை, அத்திப் பட்டை, துளசி பட்டை, பிரும்பட்டை, நாவல் பட்டை, நுணப்பட்டை, வன்னிப பட்டை, பீனறிபட்டை, பூவந்திப் பட்டை, சிவனார் வேம்பு, வெள்ளறுகு, சித்திரமூலம், அமுக்கிறுக் கிழங்கு, கடுக்காய், தானிக்காய், கருஞ்சீரகம், காட்டுச் சீரகம், சிறுதேக்கு, கார்போகரிசி, மஞ்சள், எள்ளு, சேங்கொட்டை சேர்.க, துத்தம் நிலப்பனைக் கிழங்கு, பூமி சர்க்கரைக் கிழங்கு, வசம்பு, ஓமம், சுக்கு, கெந்தகம் கருப்புட்டி பால் சேர்.உ, சேங்கொட்டை மூக்கு வெட்டி இரண்டு சேர் பாலும் ஒரு சேர் தண்ணீரும் சட்டியில் விட்டு கொட்டையைப் போட்டுக் காய்ச்சி ஒரு சேராக காய்ச்சி எடுத்துக் கொண்டு மேற்கண்ட கடைச் சரக்கை இடித்து பட்டையை அரைத்து காய்ச்சி அந்த சாத்தில் நெய்யிலும் தூளையெல்லாம் போட்டுக்கிண்டி

மெழுகு பதத்தில் இறக்கிக் கொண்டு மேற்கண்ட வியாதி அறிந்து அநுபானத்தில் கொடுக்க வும். புளி தள்ளுபடி. மேகம். உகு-க்கும் கொடுக்கவும்.

நல்லெண்ணை படி. உ, கரிசாலை அவுரி கஞ்சா பொன்னாங்காணி, வெத்திலைச் சார், முசுமுசுக்கை, ~~[illegible]~~ முக்கறட்டை, அத்திப் பட்டை ஆக வகைக்கு சாறு படி. க, ஆதண்டை சாறு படி. உ, எலு மிச்சம் பழச் சாறு ஆவின் பால் படி. க, இளநீச் சாறு படி இரண்டு, கருஞ்சீரகம், கடுகுரோகணி, கஸ்தூரி மஞ்சள், கடுக்காய், தான்றிக்காய், அதிவிடையம், அரத்தை, சுக்கு, கோஷ்டம், சதகுப்பை, ஓமம், செருநாகப்பூ, தாளிச பத்திரி, திப்பிலி மூலம், சித்திர மூலம், பெருங்காயம், நெல்லிமுள்ளி, மிளகறணை, அமுக்கிரா, நொச்சி, கீழாநெல்லி வகைக்கு ஒரு களஞ்சி பழச் சாத்தாலாட்டி எண்ணெயிலே போட்டு பதமாய் காய்ச்சி இறக்கிற சமயத்தில் முருங்கைப்பூ ஒரு படி தான் போட்டு வடித்திட்டு நாலு நாளைக்கு ஒரு தரம் முழுகவும். பச்சைப் பயறு சீயக்காய் முழுகவும்.

<u>செங்கல்குழம்பு:-</u>

லிங்கம் விராகனிடை. உ, வெங்காரம் விராகனிடை. உ, ரசம் விராகன். க, வாளம் விராகன். ச, சின்ன முத்து பருப்பு விராகன். உ, இந்தச் சரக்கை சுத்தி பண்ணி கல்வத்தில் போட்டு. ச சாமம் அரைத்து வழித்து சிமிளில் வைத்துக் கொண்டு பேதிக்கு பன வெல்லத்தில் குன்றுமணிப் பிரமாணம் கொடுக்கவும். பச்சைத் தண்ணீர் குடித்தால் அதிகம் பேதியாகும். சுடு தண்ணீர் கொடுத்தால் பேதி நிற்கும். சாயந்திரம் வசம்பு சுட்டு சாப்பிடவும்.

<u>பித்த சுரம் ஒரு நாளில் விட குளிகை:-</u>

செட்டி மிளகு ஒலம்., கெந்தி சூதம், வெங்காரம், சுக்கு இதுகள் வகைக்கு துலா. க, வாளம் விராகனிடை. 7½, இதுகளை சுத்தி செய்து இலைக் கள்ளிச் சாறு விட்டு உ. சாமம் அரைத்து மிளகு பிரமாணம் உருண்டை செய்து சுரத்துக்கு வெத்திலைச் சாத்தில் கொடுக்கவும்.

<u>சண்டமாருதக் குளம்பு:-</u>

ரசம், லிங்கம், அரிதாரம், மனோசிலை, ரசதாம்பூரம், கருநாபி, வெங் காரம், கெவுரி இது வகைக்கு விராகனிடை, வாளம் விராகனிடை. வால் மிளகு, குரோ சாணி, கண்ட திப்பிலி, அரத்தை, கடுக்காய், தானிக்காய், கிராம்பு, கடுகு, சுக்கு, திப்பிலி, திப்பிலி மூலம், கடுகுரோகணி, பெருங்காயம், கஸ்தூரி மஞ்சள், ஆனைதிப்பிலி, ஓமம், நாகப்பூ இந்துப்பு, வாய்விளங்கம், கோஷ்டம், சாதிக்சம்பி இது இரண்டையும் வகைக்கு விராகனிடை. உ, சிவதை வேர். ½, கொடிவேலி வேர். ½ இது இரண்டையும் நருக்கி கசாயம் வைத்து திருகுகள்ளிப் பாலும் விட்டு. யஉ சாமம் அரைத்து அயச் சிமிளில் வைத்துக் கொண்டு வியாதிக்கு கொடுக்கவும். சுரத்துக்கு அரத்தை, சுக்கு, கசாயம் வைத்து அதில் குழம்பிடவும். சன்னி. யா-க்கும் அரத்தை, சுக்கு, கிராம்பு, திப்பிலி, இஞ்சி, மாவிலிங்கப் பட்டை, வேளை, காட்டாமணக்கு, வெண்நொச்சி வேர் அரைத்து சுரசம் பண்ணி அதில் குழம்பிடவும்.

<u>இருமலுக்கு:-</u>

கடுக்காய் கசாயத்தில் இடவும். சயமீளைக்கு தாளிசபத்திரி, கண்டங்காலி, ஆடாதோடை சித்தரத்தை, காஞ்சொறி, திப்பிலி, கடுக்காய் இதை இடித்து சுரசம் பண்ணி குழம்பிடவும். பித்த பாண்டு, சோகை, காமாலைக்கு பழுச்சா வெள்ளாட்டு நீரும் கரிசாலைச் சாறு, மிளகு இதில் குழம்பிடவும். பித்தத்துக்கு சீரகம், முடக் கொத்தான் இது கசாயம் வைத்துக் குழம்பிடவும். கிரந்தி, அரையாப்பு, மூலை மேகவகை, கரப்பான், இதற்கு கரந்தைச் சாறு தன்னிலிடவும். விரைவாதம், அண்ட வாதம், இதற்கு எருக்கம் பூவுச் சாறு கொட்டிச் சாற்றிலிடவும்.

வாய்வுக்கு வேளை, சுக்கு, உத்தாமணி, நொச்சி இதில் குழம்பிடவும். விடநீர்க்கு வெத்திலைச் சாறு அமரி இதில் முன்னே இடவும். கொள்ளாவிட்டால் வென்னீரிலிட்வும். கரப்பான், குஷ்டம் இதுக்கு அமுக்கிறு சிவனார் வேம்பு, பறங்கிப் பட்டை இதைத் தூள் செய்து முறி விட்டுக் குழப்பி இதில் குழம்பிடவும். மேகம்.உக-க்கு உள்ளழத்திச் சாத்திலிடவும். முருங்கைப் பட்டைச் சாறு வேளையில் வெள்ளிச் சாத்திலிடவும்.

அகஸ்தியர் குழம்பு:-

ரசம் பலம்.க, தாளகம் பலம்.க லிங்கம் பலம்.க, கெந்தகம் பலம்.க, மனோசிலை பலம்.க, ரசசெந்தூரம் பலம்.க, ரசகற்பூரம் பலம்.க, வெள்ளைப் பாஷாணம் பலம்.க, வெங்காரம் பலம்.க, அரிசித் திப்பிலி பலம்.க, கடுக்காய் பலம்.க, கஸ்தூரி நாபி பலம்.க இந்துப்பு பலம்.க, வாளம் பலம். முதார் சிங்கி பலம்.க, சரக்கு.யரும் அரைத்து மெழுகாக்கி சிமிளிலிடடைக்கவும்.

சிவனார் அமிர்தம்:-

ரசம், நெரிவிஷம், நாபி, சுக்கு, திப்பிலி, வெங்காரம், கெந்தகம், மனோசிலை, அக்கிராகாரம், சரக்கு சரி சமன் மிளகு சாமம்.எ-க்கு அரைத்து கொடுக்கையில் அடைத்துக் கொண்டு வாந்திக்கு கொடுக்கவும். பேதிக்கு கொடுக்கவும். சன்னிக்குக் கொடுக்கவும்.

வீரம் விராகனிடை.1½, பூரம் விராகனிடை.கவ, லிங்கம் விராகனிடை.கவ, ரசம் விராகனிடை.கவ, ரச செந்தூரம் விராகனிடை.கவ, கெந்தகம் விராகனிடை கவ இந்தச் சரக்குகளை கல்வத்தில் போட்டுப் பொடி பண்ணி விளக்கெண்ணை சொட்டுச் சொட்டாய் விட்டு இருக அரைத்து உருண்டை பண்ணிக் குகையில் வைத்துச் சில்லுப் போட்டு மூடி ஒரு சீலை மண் செய்து கலையத்துக்குள் மணல் கால் கலையம் போட்டு அதில் குகையை வைத்து முழுதும் மணல் கொட்டி மூடி புடம் எட்டு விரல் கடை ரசம் ஒட்டை விரல்; அகலம் புடம் போட்டு எடுத்து அரைத்துப் பொடியை வைத்துக் கொண்டு புண்ணு கிரந்தி, சிரங்கு சுரம், வெட்டை முதலானதுக்கு சீனி தேன் கல்கண்டு இதில் தூளி கொடுக்கவும். பத்தியம் இச்சாபத்தியம்.

ரசம், நெரிவிஷம், நாபி, சுக்கு, திப்பிலி, வெங்காரம், கெந்தகம், மனோசிலை, அக்கிறுகாரம், சரி சமன் மிளகு சாமம்.எரு அரைத்து குப்பிடுக்கையிலடைக்கவும். வாந்திக்கு கொடுக்கவும். பேதிக்கு கொடுக்கவும். சன்னிக்கு கொடுக்கவும். ஆக்கிரணம் போடவும்.

பஞ்ச கோலம் கசாயம்:-

திப்பிலி மூலம், செவியம், சித்திரமூலம், சுக்கு, சீயக்காய், கோஷ்டம், அதிமதுரம், விலாமிச்சம், வெட்டிவேர், கொத்தமல்லி, சீரகம், குடிநீர் வைத்துக் குடிக்க தாகம் நிற்கும்.

வெட்டைக்கு மருந்து:-

ரஸ்தாளிப் பழம்.சய பழங் கொண்டு வந்து மூங்கில் பிளவியில் போட்டு செயநீர் இறக்கி அந்த செயநீரை புதுக் கலையத்தில் ஊற்றி அதில் ஒரு பலம் குங்குமப்பூவை பொடி செய்து போட்டு அந்தி சந்தி இரண்டு வேளையும் ஒரு மண்டலம் சாப்பிட்டு வந்தால் மேகவெட்டை, காந்தி யெரிவு, சுரோணித நோவுகள் தீரும். தாது புஷ்டிக்கு ரெஸ்தாளி பழத்தில் நீர்முள்ளி விரையை வைத்து பனியில் வைத்து சாப்பிடவும்.

கருங்கோழிச் சூரணம்:-

சீனப்பா இன்னருஞ் சிறந்த கருங் கோழியுடன் தானென்று கூட்டு சமன் கேளீர் மானலையீர் பறங்கிப் பட்டை கரு நால பலம் பாங்காகவே சீவி யிஷ்டமுடன் சங்க குப்பி தனியாற வைத்து கட்டி லையாய் நிழலுணர்த்தலா யுணர்த்தி

நெறவெனங்கவே தான் பழகாத சட்டி தனில் பதனமாய் வளமான அரிதாரம் கெந்தி ஆன்றொரு லிங்கம், பொரிகாரம், ஓமம், பூவையே உரிதான சுக்கு அரிசு துத்தம் சேர் சாதிக்காய் பூவும் தூய்யதொரு சாரம் ஐந்தும் சேராமல் மேயிலஞ் வீர முச்சீரகம் காந்தம், தீருங் குரோசாணி ஓமம் அக்கிரகாரம், கடுகுரோகணியும் பிச்சையுடன் மக்கில் மலவிந்தம் கொடிவேலி வேர்த் தோயம் நற்கடுகு வெந்தையமும் கல்நார், கல் மதலும் மிக்கதொரு அரிசி வகை ஆம் அலிலவண மஞ்சம் பெரிய சோமன் உள்ளி பூவையே யுரிதான முப்பாலை நாகப்பூ முதிரும் சிவதையுடன் தப்பாமல் ஓரளவாய்த்தான் நிறுத்து செப்பக் கேள் பட்டையுடன் சேர்த்து பாங்காகவே யிடித்து பொட்டைக் கருங் கோளி யிடித்து வைத்து கட்டி லையாய் காயுதலை ரோமம் கலந்த குடல் பிடுங்கி மேல் மருந்தைச் சேர வயத்திலிட்டு அதை நூல் கொண்டு தைத்து ஒரு தாளியிலே கோசலம் குமரி அர்த்திடைக்கு காணிச் சாற் சித்திர மூலிச் சார் சேரு தும்பை நொச்சி, திருவ கள்ளி, முககாவேளை, முதிரும் பொடுதலையும் யிஞ்சியும் ஒன்று படத் தாளியிலே நீர் சார விட்டு நிகழ்த்தக் கேள் கோனியம் பட்டால் வேடுகட்டி கோழியை அது மேல்-பெலக்க வைத்து காமல் சட்டி தனைக் கவிழ்த்து தாற மண்பூசி யெட்டி விறகதில் எரியிடவே நால் சாமம் ஆன பின்பு நன்கு யெடுத்தகறி எலும்பு தனைப் போக்கு நிழலுணர்த்தலா யுணர்த்தி நேர் விளங்கவேதான் அலங்கு புகழ் சூரணத்தை தோத்திரமாய்ப் பல காலம் நத்தி விரியங் கடியும் நாற்பது நாள் தேனிலுள்ள மத்திப் புளிப்பு வகை மாத்தி விடு பத்தியங் கேள் வெள்ளாடுடும்ப, முசல் மேயுங் கவுதாரி உள்ளான் சலக்காடை ஊர்க் குருவி நல்ல திருக்கை சாளமீனும் தேளி விரால யிரை விருத்தெரிந்த வெள்ளெலியும் வறுத்த துவரம் பருப்பு பாசிப் பயறு தூதுவளங்காய் சுண்டைக்காய் அவரை முருங்கைப் பிஞ்சு, கெவுளி நல்லரைக் கீரை, கேளர் சுரக் கொமுந்து-மேவியதோர் நெய் முருக மேலோர்க்கு தீரும் வியாதி செப்பக் கேள் மாமயிலே குஷ்டம் பதினெட்டு குலை நடுங்கும் தலைக் கடுப்பு முட்டிய முளங்கால் வலி கட்டி படுங் குலை படுதாமரை குசிக வாய்வு, காலை மேலெரிவு, காமாலை வெடிக்கும் கிரந்தி களும் தீரும். குரு முனிவர் சொன்ன இந்த கருங்கோளிச் சூரணத்தை நேர்மையுடன் செய்வீர் நினைந்து.

<u>அக்கினி குமாரன்</u>:- 28.8.63

சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, ஏலம், சீரகம், சீனி மூன்று பலம் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றில் போட்டு கிளறி லேகியம் பண்ணி பசி தீபனம் பித்த உபரி இதுக்கு கொடுக்கவும்.

<u>மட்ட செந்தூரம்</u>:-

அரப்பொடி பலம்.க, ரசம் விராகன்.க, வீரம் விராகன்.க, நவச்சாரம் விராகன்.க, பூரம் விராகன்.க இதுகளை கல்வத்தில் போட்டுத் தாள் பண்ணி அரைத்து நெருப்பில் காந்தலாய் ஓடு வைத்து வறுத்து நிறம் செந்தூர பதம் பார்த்து இறக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.

<u>கடுமை செந்தூரம்</u>:-

அரப்பொடி.க, ரசம் பலம்.½, வீரம் பலம்.¼, நவச்சாரம் பலம்.வ, முன் போலவே கொடுக்கவும்.

<u>சூத வலிக்கு மருந்து</u>:-

இலவம் பிஞ்சில் கொடிக்கள்ளிப் பாலும், காட்டா மணக்குப் பாலும், ஊட்டி நல்லெண்ணையில் குளவத்திருட்டி மூன்று நாளைக்கு கொடுக்கவும். கவொளப்பூ.ச இடித்து சாறு புளிஞ்சு குங்கிலியம் பொடி பண்ணிப் போட்டு மூன்று நாள் கொடுக்கவும்.

<u>மேக நாராயணத் தைலம் : செந்தூரம்</u>:-

விளக்கெண்ணை சேர்.க-க்கு பூரம் விராகனிடை.க, லிங்கம் விராகனிடை.க ரசசெந்தூரம் விராகன்.க, வீரம் விராகன்.. 1/8 வாளப்பருப்பு ஆழ இதுகளை கல்

வத்திப் போட்டு இந்த சரக்குகளை விளக்கெண்ணை விட்டு நாலு சாமம் அரைத்து கொடுக்கையில் வைத்துக் கொண்டு வேளைக்கு ஒரு பொட்டுக் கறண்டி சாப்பிட்டு வரவும். புளி தள்ளுபடி.

<u>நீர் குத்தலுக்கு மருந்து</u>:-

புளியங் கொட்டை ஐந்து பலம். கருவேலம் பட்டை ஐந்து பலம். ஓதியம் பட்டை ஐந்து பலம். ஜலம் விட்டு அம்மியில் கல்லுப் போலே அரைத்து பிற்பாடு கல்வத்தில் ஆழாக்கு வெள்ளாட்டுப் பால் விட்டு அரைத்து கெச்சக்காய் பிரமாணம் உருண்டை செய்து நிழலுலர்த்தி எடுத்துக் கொண்டு வெகுநாள் கண்ட பேருக்கு காலமே வேளைக்கு மூன்று உருண்டை பாலிலனுபானம் செய்து கொடுக்கவும். இந்தப்படி ஏழு நாள் சாப்பிடவும். பத்தியமில்லை.

<u>குருதிக்கு எண்ணெய்</u>:-

பசுவின் பால் படி.௪, இளநீர் படி.௫, பூசணிக்காய்ச் சாறு படி.௪, ஆவாரை ரசம் படி.வ, பொன்னாங்காணி ரசம் படி.வ, பழம்பாசி ரசம் படி.வ, மணத்தக்காளி ரசம் படி.வ, நல்ல எண்ணை படி.வ, நல்ல ஜலம் படி.வ, இதுவெல்லாம் ஒன்றாகச் சேர்த்து சட்டியில் வார்த்து அடுப்பேற்றி எரித்து பதத்திலிறக்கி அடக்கஞ் செய்து வைத்துக் கொண்டு ஐந்து நாளைக்கு ஒரு தடவை ஸ்நானம் செய்கிறது. தீரும் வியாதி கண்ணெரிவு, உடம்பெரிவு, பித்த சூடு நீர்க் கடுப்பு, மூல ரோகம் தீரும்.

<u>அஷ்ட குன்மக் குடோரி</u>:-

வெங்காரம், இந்துப்பு, வெடிஉப்பு, வளையலுப்பு, கல்லுப்பு, சவுட்டுப்பு, வெள்ளைப் பூண்டு, கடுகு காயம், சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, வசம்பு, யெவச்சாரம், நவச்சாரம், கடுக்காய், சவுக்காரம், வாளம் இதுகளைத் தூள் பண்ணி தேங்காய் குள்ளடைச்சு புடம் போட்டு ஒரு வெந்த பதத்திலெடுத்து அரைத்து திரண்ட பதத்திலெடுத்து குன்ம வலிக்கு கொடுத்து நெய் தயிரு சேர்த்துக் கொண்டு பத்தியமாய்த் தின்று வரவும்.

<u>புண்ணுக்கு பிளாஸ்திரி</u>:-

ரசம், துத்தம், மருத்து வெள்ளை காசுக்கட்டி, சுண்ணம்பு, வெண்ணை போட்டு அரைக்கவும்.

<u>கருங் குளம்பு</u>:-

கடுக்காய் விராகனிடை.க, சுக்கு விராகனிடை.க, திப்பிலி விராகன்.க, இந்துப்பு விராகன்.க, வெள்ளைப் பெருங்காயம் விராகன்.க, எண்ணை வெங்காரம் விராகன்.க, ரசம் விராகன்.க, மனோசிலை விராகன்.க, திப்பிலி விராகன்.க, அதிமதுரம் விராகன்.க, கருஞ்சீரகம் விராகன்.க, கடுகுரோகணி விராகன்.க, நாவி விராகன்.க, நேர்வாளம் விராகன்.ரு, கொட்டாச்சிக் கரி விராகன்.ரு, பனை மூலம் விராகன்.ரு, இதுகளைச் சுத்தி செய்து அரைப்பு தேங்காய்ப்பால் நாலு சாமம் பழச்சாறு சாமம் நாலு நன்றாய் அரைத்து சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு அனுபானம் தொந்த சுரத்துக்கு நாவில் தேய்ச்சு வென்னீர் கொடுக்கத் தீரும்.

<u>சண்டமாருத செந்தூரம்</u>:-

பூரம் விராகன்.ய, லிங்கம் விராகன்.அ, வீரம் விராகன்.க, கெந்தகம் விராகன்.க, ரசசெந்தூரம் விராகன்.க, பழச்சாறு விட்டு அரைத்து வில்லை தட்டிக் காய வைத்து காட்டாமணக்கு பழம் தோலரைத்து அடை தட்டி அதுக்குள் வைத்து மூடி சீலை மண் செய்து மணல்.அ, விரல்கடை கொட்டி அதுமேல் வைத்து மேலும் அந்தப்படி கொட்டி மூடி அது மேலுக்கு விரட்டி ¼ போட்டு மூடிப் புடம் போடவும். செந்தூரமாம்.

சங்கு நெருஞ்சி, சாறணை, கோவை, நீர்முள்ளி, தாளிக்காய், கடுக்காய், அரப் பொடி, பிரமி, வேப்பந் தோல், கொட்டம், மஞ்சள், நன்னாரி, செங்கத்தாரி, மனல்க் கொட்டி, சொரைக் கொடி, பங்கம் பாளை, விழுதி, குமரி விழுதலை, கொன்னை, புளியிலை, நெல்லிமுள்ளி, பிளியாரை, வெள்ளாட்டு நீர் படி.உ, பசுவின் நீர் படி.உ காடி படி.உ, பச்சை தண்ணீர் படி.ச, எரித்துச் சுண்டின பிறகு வேளைக்கு கால்படி சாறு கொடுக்கப் பேதியாம்.

மெட்டிக் காய்ச் சாறு படி.க, களக் கொட்டிச் சாறு படி.க, வெங்காயச் சாறு படி.க, விளக்கெண்ணை படி.க, காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு பூரம் விராகனிடை சுத்தி பண்ணி நாள் போட்டு கவுசை கட்டி இதுகளுக்கு கொடுக்கவும்.

திரிலோக செந்தூரம்:-

கெந்தகம் விராகனிடை.௯ ரசம் விராகனிடை.ரு, காந்தம் விராகனிடை.எ, வெங்காரம் விராகனிடை.அ, தங்கம் விராகனிடை.அ, இந்துப்பு விராகனிடை.ச அரப் பொடி விராகனிடை.யஉ, மெரிச் சாறு விட்டு.60 நாழிகை அரைப்பு வில்லை தட்டி சட்டிக்குள் வைத்து சீலை செய்து சாமம்.அ எரிப்பு.

ரசசெந்தூரம்:-

ரசம் பலம்.உ, கெந்தகம் பலம்.க மேற்கண்ட கெந்தகத்தை மட்டும் கழுதம் பைச் சாறு விட்டு.ச சாமம் அரைத்து கலையத்துக்குள் குளி பண்ணி அதுக்குள்ளே சத்தே விட்டுகெந்தக மெழுகை மேலே மூடி கலையத்து வாய்க்கு சில்லுப் போட்டு சீலை மண் செய்து சட்டிக்குள் மண் கொட்டி அதுக்குள் வைத்து மூடிச் சட்டி மூடிச் சீலை மண் செய்து சட்டிக்குள் மண் கொட்டி அதுக்குள் வைத்து மூடிச் சட்டி மூடிச் சீலை மண் செய்து நாலு சாமம் எரிப்பு.

வயத்துக் கடுப்பு, மூலக் கடுப்புக்கு:-

அவல் மொந்தம் பழம், சேலத்து சர்க்கரை மூன்றும் சரி. ராத்திரிக்கு பிசைந்து அம்மி வைத்து சீனக்காரம் பொரிச்சு அத்தோடே அம்மி வைத்து காலமே மூன்று நாளைக்கு கொடுக்கிறது. இச்சா பத்தியம்.

வெட்டைக்கு:-

வெள்ளாட்டுப் பாலும், கோடகசாலை, வெள்ளப் பூண்டு அரைத்துக் குழப்பிக் கொடுக்கிறது. பத்தியம் கடும் பத்தியம்.

ரெத்த பிரமியத்துக்கு:- கொட்டைக் கரந்தைச் சாறு கொடுக்கவும். பத்தியம் வீரம் பூரம், ரச செந்தூரம், சீனக்காரம், சமனிடை சேர்த்துப் பொடி பண்ணி சட்டியில் வைத்து சீலை மண் செய்து நாலு சாமம் எரிப்பு கல்வத்தில் போட்டு அரைத்து செந்தூரம் எந்த வியாதிக்கும் கொடுக்கவும்.

பறங்கிப் பட்டைச் சூரணம்:-

சித்திரப் பரிபாகுட சூரணம் நித்திரப் பலம் மூவிம்பாவக் கொத்திப் படி பாலினிா றவை ஒரு போது சட்டிக் கனலேறிய நெற் தெளி தொட்டுப் பொடி போன நீர் மேவும் பட்டிக் கிட வச்சிர காயம் தருவாயே-முத்தக் கருசீரகம், வால்மிளகத் திப்பிலி யேல மரத்தையும் நத்திக் கொடிவேலியும் வேறொரு பலமேதாம் கற்கடகப் பத்திரி மஞ்சமும் கச்சலத் திருமஞ்சள் வசம்பொடு நிக்கத் திரிகடுகொடு சாதிகாய் ஒக்கப் பொடி வகை ஆறு களஞ்சது நிக்கப் பருவமாதாக யிடித்திடு தக்க தரிசிட வெகு கடி பொடியொடு சமன் சீனி உக்ருக்கரை மாமண்டலமே விடு திக்குப் பிணி தீர் வகை கேளிரு முட்டடக் குறைநோவு தடிப்பொடு விடுவாதம் குத்திப் படு பாண்டு நோயொடு புண் புரை விக்கக் குடல் வாத சீதம் தொக்குந் தொகு பீனிச காசமும் விக்கக் குடல் வாய்வொடு சூலைகள் தீர் பிணி யெப்படிப் போமென அறிவாயே. சூலைகள் நிக்குப் பிணி எப்படிப் போமென அறிவாய் நீ:

இறுக்கு விபரம்:-

பறங்கிப்பட்டை ஆறு பலம் பாலினில் ஒரு நாளூற வைத்து மறுநாள் வெயிலில் காய வைத்து நெய் தெளித்து வறுத்து இடித்து வடிகட்டி வைத்துக் கொண்டு கோரைக் கிழங்கு கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு, கண்டந் திப்பிலி, ஏலம், அரத்தை கொடி வேலி வேர் வகைக்கு பலம்.க, கஸ்தூரி மஞ்சள் விரலி மஞ்சள், வேம்பு, சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, சாதிக்காய் வகைக்கு ¼ பொடி களஞ்சு. பவறணையில் இதுகளை ஒன்றாய் கலந்து சீனி கலந்து கொடுக்கவும். இச்சா பத்தியம்.

சந்தூர லேகியம்:-

காய்ந்த மதாலாய்ந்தெடுத்த லய பொடி பலம். கல்வமிட்டு பளச்சாறு காணவே விட்டு மாய்ந்தரைத்துச் சாந்து போலே வாரியெடுத்து மல்லிகையும் முக்கடுகு நல்ல சீரகம் சேகு சமன் அரைத்த சாந்தில் கலக்கி அதில் செல்வம் பழச்சாறு விட்டு நல்ல சீனியும் ஆவின் நெய்யுடன் சேர்த்து தனை காய்ச்சி யெடு காந்தரு லேகியம் அது நிச்சயமாய்க் கிண்டி கொண்டிடவே வச்சிர காயமாம் மன்மதன் போல் வடிவாகி சொன்னபடியே சாந்தமாய் வெந்த பிரேகம் தானே கருக்கும் தாட்டிகமாய் நாடி யெல்லாம் கூட்டி முறுக்கும் நேர்ந்திருந்த மேனியெல்லாம் நேரே. விளக்கும் நேரினை .யைக் கூட மனம் தாதுவர்த்திக்கும் வாந்திமியால் வலி குன்மம் யெந்தக் குன்மமும் வத்திய பிரேகமது மெத்த. ஆகுமே தொந்தமாய் பித்தமது யெந்த ரோகமும் தூரவே யகலும்.

செந்தூரம்:- வீரம் பலம், பூரம், வெள்ளைப் பாசாணம் கெந்தகம், தாளகம், மிருதார் சிங்கி, அரிதாரம், சூரிசு லிங்கம், கரியுப்பு வகைக்கு பலம்.க, பிரண்டைச் சார் விட்டு நாலு சாமம் அரைத்து வில்லை தட்டிக் காய வைத்து. ஓட்டில் சீலை மண் செய்து முழுப்புடம் போட்டு எடுத்து அநுபானம் கருப்புட்டியில் கொடுக்கிறது. தீரும் வியாதி வயத்து வலி, மேகம்.உக, சூலை வெடி, சூலையின்வம், அனேகம் வியாதியெல்லாம் தீரும். பத்தியமில்லை.

அரப்பொடி அயங் களஞ்சி அவ்விடை காந்தங் கூட்டி மருவிய கெந்தியஞ்சு வருகுத மிரண்டு கூட்டி நறு வறப் பொடி செய்தொக்க நன்றதாய் தட்டியிட்டு விரிவிடாச் சட்டியிட்டு வெந்திடா நாலு சாமம் வெந்த அம்மருந்தி தன்னை மேன் பனத்திடை யெடுத்து அந்த. அம்மிள இந்துப்பு அரிய திப்பிலியே சுக்கு முந்தி ஓமஞ் சீரமுது திரிபலையுங் கூட்டி வந்த ¼ அம்மருந்து தன்னில் மருவியே கூட்டிக். கொள்ளே.

குமரிப் பறத்தைக் கலவு. நேரம் வெருகடி தானுள்ளே. நின்ற வயத்து. வலி ¼ யுதரத்துறையு மெரி குன்மம் பின்னே பீலிகை. பெருவயறு பெரு நீருமை பாண்டுவை மெள்ளே சுரம் விட்டேகும் விரைந்தே பெரியோருரைத்தாரே. வீக்கங் களிச்சல் வெகு ஜலங்கள் மிகுந்த ஈளை, காமாலை, போக்கும் வாய்வு வாதத்தைப் பொல்லாப் பித்த பாண்டு குருவை காக்குங் கவுசி பெருவயறு காணு மூலம் நீர்க் கோவை தாக்குங் காந்த செந்தூரம் தானே குணமாங் கண்டீரே.

மேகத்துக்கு நெய்:-

சேங்கொட்டை பலம்.ரு, சாணிப் பாலில் ஏழு நாளூற வைத்து எட்டாநாள் கழுவின கொட்டை பலம்.ரு விளக்கெண்ணை பலம்.ச, கெந்தி பலம்.க, மேற்கண்ட கொட்டையும் சேர்த்து எண்ணையில் போட்டு எரித்து பதத்தில் தயிலம் வடித்து தயிலம் ஒரு நிறையும் பசுவின் நெய் ஒரு நிறையும் ரசம் ஒரு நிறையும் மூன்றும் தொந்தித்து வேளைக்கு இரண்டரை விராகன் வீதம் ஆறு வேளை கொடுத்து புளி மோரு நீக்கி வெள்ளாட்டு மாமிசம் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

வங்க செந்தூரம்:- கருவங்கத்தை தகடு தட்டி அது மேல் காட்டு மருக் கொழுந்தை அரைத்து மேலுங் கீழும் வைத்து கெசபுடம் போட பற்பமாகும்.

லிங்க செந்தூரம்:- லிங்கத்துக்கு சுருக்கு ரஸ்தாளிப் பழம் ஐம்பது பழம் வாங்கி

வந்து உரித்து தோலெடுத்துப் போட்டு அந்தப் பழத்தில் சுக்கான் நீறுகால் படி நீறு போட்டு பிசைந்து வைக்க செய்நீர் இறங்கும். அந்தச் செய்நீரை எடுத்து லிங்கத்துக்கு நாலு சாமம் சுருக்கு கொடுத்துக் கட்டி அதுக்கு மேல் மேனி அரைத்து கலேயத்துக்குள் வைத்து அதில் லிங்கத்தை வைத்து அதுக்கு மேல் அரைத்த விழுதை வைத்துச் சீலை மண் செய்து குக்குட புடம் போடச் செந்தூரமாகும்.

ரசம் பலம்.க, நாகம் பலம்.க, கெந்தகம் பலம்.க, சாரம் பலம்.க, இந்த நாலு சரக்கும் நாகத்தை உருக்கு ரசத்தில் விட்டு தொந்தித்து முன் ரெண்டு சரக்கையும் போட்டு குப்பை மேனிச் சாறு விட்டு அரைத்து வில்லை தட்டி காயப் போட்டு கெசபுடம் போடவும்.

மிளகு பலம்.ரு, அரத்தை அக்கிராகாரம்சீரகம், கிரும்பு, ஏலம், மதுரம், தேத்தாவிரை, வாய்விளங்கம், சாதிப்பத்திரி, கண்டந்திப்பிலி, கொடிவேர்ப் பொடி பலம் கஸ்தூரி மஞ்சள், விரலி மஞ்சள், வசம்பு, சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, சாதிக்காய் வகைக்கு பொடிகள் களஞ்சி. 6 பவறனையில் மிதுகளை ஒன்றாய் கலந்து இதுக்குச் சமன் சீனி கலந்து வியாதிக்கு கொடுக்கவும்.

மேக ராசாங்க எண்ணெ:- (1)

சங்கு சாறு, சங்கங்குப்பி சாறு, கத்தாழை சாறு, புண்டு இளநீர் பழச் சாறு, வெள்ளுகரந்தை, விடுதி, கோவை சா காவிச் சாறு, வல்லாரை சாறு, செருப்படி ஆனை நெருஞ்சி, காஞ்சொறி, சின்னிச் சாறு, அரசம் பட்டை சாறு அத்தி பட்டை சாறு முசுமுசுக்கை சாறு வகைக்கு படி.1/8, பசுவின் நெய் படி.1/8, ஆமணக்கெண்ணெ படி.1/8, நல்லெண்ணெ படி.1/8, சரக்கு வகை சாதிக்காய், பத்திரி, மாசிக்காய், கற்கடக சிங்கி, செம்பகப்பூவு, காட்டாத்திப் பூவு, சிறு நாகப்பு, யேலம், வாலுழுவை, குருசாணி ஓமம், சித்திரமூலம், கல்கண்டு, தேன், லவுங்கம், கோஷ்டம், மிளகு, திப்பிலி சுக்கு, பறங்கிப் பட்டை, சேங்கொட்டை, வால்மிளகு, வசம்பு, புண்டு, நிலையாவாரை, நிலப் பனைக் கிழங்கு, அதிமதுரம், கலங்கொம்பு, சந்தனக் கட்டை வகைக்கு பலம்.உ, கடுகுரோகணி, கொத்தமல்லி, விலாமிச்சம் வேர், வெட்டி வேர், கருஞ்சீரகம், சீரகம், அகில் கட்டை பலம்.ரு, தம்புருஷ்டம் பலம்.ரு, நாகேசரி பலம்.ரு, சடாமாஞ்சி மரமஞ்சள், கடுக்காய், தானிக்காய், நெல்லிக்காய், முத்துக்காசு, கோரோசினை விராக்னிடை.உ, பாலில் அரைத்து எண்ணெயில் போட்டு சாறு வகையும் அத்தி மெழுகு பதத்தில் இறக்கி ஒரு மண்டலம் சாப்பிடவும். மேகம்.உயக. (மேல் முடிவு குறிப்படவில்லை) (Incomplete)

வயத்து வலி கட்டி:-

வளையலுப்பு, சவுட்டுப்பு, இந்துப்பு, பொட்டியுப்பு இது வெல்லாம் சேர்த்து முருங்கைப் பட்டைச் சாறு பிரண்டைச் சாறு விட்டு அரைத்து அகல் வைத்து மேல் மூடிச் சீலை செய்து காட்டெருவில் புடம் போட்டு எடுத்து தேன் பெருங்காயம் பயத்துக்கு அரை வாசி போட்டு அரைத்து இரண்டு வேளையும்.உய நாள் கொடுக்கவும். இச்சா பத்தியம்.

மேகருசாங்க எண்ணெ:- (2)

ஆமணக்கெண்ணெ படி.உ, பசுவின் பால் படி.ரு, சாதிலிங்கம் பலம்.ரு, ரசம் பலம்.ரு, பூரம் பலம்.ரு, அரிதாரம் பலம்.ரு, மனோசிலை பலம்.ரு, சவுட்டுப்பு பலம்.ரு, நல்ல உப்பு பலம்.ரு, வாளம் பலம்.ரு, கல்நார் பலம்.ரு, குங்குமப்பூ பலம்.ரு, குங்குமக் கட்டை பலம்.ரு, ஆக வகை, முசுமுசுக்கை, சங்கச் சாறு, சங்கங்குப்பிச் சாறு, வெள்ளைக் காக்கறட்டான் சாறு, வில்லவத்திரிச் சாறு, பிரமிச் சாறு, கரிசலாங் கண்ணிச் சாறு, ஊசித் தகரைச் சாறு, கோவைச் சாறு, ஆடு தின்னாப் பாலை ஆகாசத் தாமரைச் சாறு, ஆனை நெருஞ்சி சாறு, ஓரிலைத் தாமரைச் சாறு, பருத்தியிலைச் சாறு, கீழாநெல்லிச் சாறு, அம்மான் பச்சிலை சாறு, ஆக வகை.யஎ-க்கு

படி.ரு வீதம், அத்திப் பட்டை, ஆலம் விழுது பட்டை, புங்க வேர் பட்டை, யிச்சிப் பட்டை, பனைவேர் பட்டை, அரசம் பட்டை, நாவல்பட்டை, புவரசம் பட்டை, மாம் பட்டை, கொன்னை பட்டை, கருவேலம் பட்டை, ஆவாரம் பட்டை ஆக பட்டை வகை வீசைரு-க்கு இது வெல்லாம் தூளாக நருக்கி யஉ படி தண்ணீர் விட்டு முக்கால் படி தண்ணீராக காய்ச்சி எண்ணெயில் விட்டு பழச்சாறு படி.உ, ஈருள்ளிச் சாறு படி.உ, கழுதைலத்திச் சாறு படி.ரு இது மூன்றும் முன் சாத்தில் கூட விட்டு யஉ தேங்காய் திருவிப் பாலு எடுத்து கூடவிடவும். ஐந்து இளநீர் விடவும். இதுக்கெல்லாம் எண்ணெயில் விட்டு ஒரு விறகால் யெரித்து மெழுகு பதத்தில் இறக்கிக் கொள்ளவும். இதுக்கு தீரும் வியாதி மேகம், வெடிமேகம், சூலை வாதம், மேக வாய்வு, தீராத மேகம், நீர்க் குத்தல், நீரெரிவு, புண்ணு புரைகள், அரையாப்புக் கட்டி, வெள்ளை வெட்டை, ரெத்த பிரமியம், தந்தி மேகம், சன்னி பதிமூன்றும், பித்த பாண்டு, பித்த சோகை, நீரம்பல், நீர்த் தோஷம், வயத்து வலி, வயத்துக் கட்டி குன்ம வாய்வு, வயத்துக் கெட்டை, உஷ்ண வாய்வு, மேக குஷ்டம், வெண்குஷ்டம், குறை நோவு, கள்ளிப் புக் கிரந்தி, அரிகிரந்தி, சொரிசிறங்கு, கன்னப் புத்து, கண்டமாலை இதுகளெல்லாந் தீரும். நோவு அதிகமானால் கடும் பத்தியம், இல்லாவிட்டால் இச்சா பத்தியம். குருநாதர் துணை.

இரத பற்பம்:-

ஆமணக்கம் வேரை அரைத்துக் குகை பண்ணி அதில் ஒரு பலம், இரதம் விட்டு அதின் மேல் அரை விராகனிடை எலிப் பாஷாணம் கால் விராகனிடை கெவுரி பாஷாணமும் அரைத்து அதின் மேல் வைத்து முன் மருந்து கொண்டு மூடி ஒரு சட்டிவாய் மட்டாக உப்பு யிட்டு நடுவே குகை வைத்து மேல் ஒரு சட்டியால் மூடி சீலை மண் செய்து அடுப்பில் வைத்து எரிக்க பற்பமாம். இரத பற்பம் எந்த வியாதிக்குங் கொடுக்கலாம்:

நவச்சாரம்:-

நவச்சாரம் இரண்டு ராத்தல், மூன்று ராத்தல் கொண்டு வந்து ஒரு பானையிலே போட்டு நாலு படி தண்ணீர் விட்டு வற்றுகிற வரையில் காய்ச்சி இறக்கி வைத்து இப்படி ஐம்பது தரம் விட்டு விட்டுக் காய்ச்சி இறக்கி இறக்கி வைத்து ஒரு நல்ல பாம்பு சட்டை அரைத்துக் கூடப் போட்டு பிறகு ஐம்பது புடம் வைத்து இப்படி நூறு புடம் வைத்து எடுத்து பிறகு நாலு கம்பு நாட்டி ஒரு சில்லைக் கம்பில் கட்டி அந்தச் சில்லையிலே இந்தக் காறத்தைப் போட்டு வண்ணான் காரம் வடிக் கட்டுறது போலே வடிகட்டி வடித்த நீரைத் தெளிய வைத்து மஞ்சள் நிறமானால் எடுத்துப் பெரிய பீங்கானில் வைத்து வெய்யிலிலே காய வைத்து காய்ந்த பிறகு மஞ்சள் நிறமாகயிருக்கும். இந்தக் காரம் ஒரு துலாத்துக்கு ஒரு இளம் பாக்களவு பத்து துலாத்துக்கு ஒரு சட்டியிலே போட்டு இந்தக் காரமும் கூட விட்டு உருக காய்ச்சி எடுத்து வைத்துக் கொண்டு செம்பு துலாம் ஒன்பதுக்கு உருக்கு முகத்தில் ஒரு துலாம் கொடுக்கப் பொன்னாம்.

செம்பு செந்தூரம்:-

ஒரு ரூபாயிடை செம்பு எடுத்து அந்தச் செம்பை ரூபாய் போலே தட்டி நடுவே துவாரம் வைத்து உள் வடாகம் ஒரு விராகனிடை அரவ சல்லியும் வைத்து எழு சீலை சுத்தி முட்டையிலே ஒரு புடமிட்டு இரண்டாவது அந்தத் துவாரத்திலே ஒன்றரை விராகனிடை துத்தம் வைத்து புடமிடவும். இப்படி மூன்று புடமிட்ட பிறகு இந்தக் களங்கம் ஒரு எடைக்குச் செம்பு நாற்பது எடை உருக்கு முகத்தில் கொடுக்க வெள்ளியிலே ஒரு எடை சேர்த்து நாலு ஒன்றாக சேர்த்து உருககப் பொன்னாகும். இதிலே இருக்கிறதைப் பொடி செய்து மாதளம் பழச் சாறு விட்டு அரைத்து குகையிலே வைத்து சீலை மண் செய்து ஒரு கஜபுடமிட்டு எடுத்துக் கொண்டு பிரமியத்துக்கு ஒரு விராகனிடை பசு வெண்ணெயில் கொடுக்கவும்.

அய_மெழுகு:- 29.8.63

அயப் பொடியை புளி மாதளம் பழச் சாறு பொற்றலைச் சாறும் சமன் கலந்து அயப் பொடி போட்டு நாலு ஐந்து நாளைக்கு ஊற வைத்து பாத்தால் மெழுகாயிருக்கும். தேன் கொஞ்சம் விடவும். ரவயில் வைக்க மெழுகாகும். தாது புஷ்டிக்கு கொடுக்கவும்.

சொஜுசா_செய்கிறது. not clear

கல் உப்பு வேண்டிய மட்டும் எடுத்து அதுக்கு முருங்கை வேர்ப் பட்டைச் சாறு எடுத்து உப்புக்கு அரைத்து கஞ்சாங் கோரைச் சாறு சமானம் வைத்து அரைத்து ஒரு சாமம் அரைத்து நாலு வில்லை தட்டிக் காயு வைத்து காஞ்சதின் பிறகு ஓட்டில் வைத்து சீலை மூடி கோழி புடமிடவும். இந்தப் படிக்கு பத்து புடமிடவும். இந்த உப்பு நின்ற நிறைக்கு.௪ பங்கு வீரத்துக்குச் சரியிடை சீனக்காரம் இந்த மூன்று சரக்கும் ஒன்றாகப் போட்டு கஞ்சாங் கோரைச் சாறு விட்டு அரைத்து வில்லை தட்டி ஓட்டில் வைத்து ஓடு மூடி சீலை செய்து காய வைத்துச் சாண் புடம் போடவும். வீரம் சேர்க்கிறதுக்கு முந்தியே .௭, புடமிட்டு அதின் பிறகு சரக்குகளை சேர்த்து பிறகு.௪ புடமிடவும். சன்ன சன்ன புடம் போடவும். பிறகு களப்புடம் போடவும் செந்தூரமாகும்.

கருங்_குளம்பு:-

ரசம் விராகன், மனோசிலை விராகன், அரிதாரம் விராகன்.௧, கடுக்காய் விராகன், சுக்கு விராகன், திப்பிலி விராகன். இந்துப்பு விராகன். வெண்ணை, பெருங்காயம், கண்டந்திப்பிலி, கருஞ்சீரகம் விராகன், கடுகுரோகணி விராகன், நாவி விராகன், வெங்காரம் விராகன், நேர்வாளம் விராகன், கொட்டாங்கச்சி, கரி விராகனிடை.௫, பனை வெல்லம் விராகனிடை,௫ இது யெல்லாம் சுத்தி செய்து இதுக்கு அரைப்பு தேங்காய்ப் பால்.௪ சாமம், பழச் சாறு நாலு சாமம் இந்தப்படி அரைத்து வைத்துக் கொண்டு, கொம்பு டப்பியிலடைக்கவும். அநுபானம் தொந்த சுரத்துக்கு நாவில் தேய்த்து வென்னீர் கொடுக்கத் தீரும். சன்னி தோஷங்களுக்கு வென்னீரில் கொடுக்கத் தீரும், யிசிவு இருமலுக்கு கடுக்காய், கசாயத்தில் கொடுக்கத் தீரும். முத்த விஷுளி சுரத்துக்கு சீரக கசாயத்தில் கொடுக்கத் தீரும். எட்டு சுரத்துக்கு யேலம், மிளகு கசாயத்தில் கொடுக்கவும். வயறு உப்பிசங்களுக்கு மைக் கொண்ணை, கடுக்காய்ப் பொடி என்ணையில் கொடுக்கத் தீரும், சன்னி யிருமல் உள் மாந்தை, சிறுஞ்சிப் பட்டை மோரில் கொடுக்கத் தீரும். சகல வியாதிக்கும் முலைப்பால் வெண்ணையில் கொடுக்கத் தீரும். குஷ்டத்துக்கும் குறை நோவுக்கும் விப்புருதிக்கும் ஆடாதோடை அரத்தை கசாயம் கொடுக்கத் தீரும். ஈளை, இருமல், யேங்கல், உப்பிசம், கோளைக் கட்டு, மென்னக் கட்டு, விப்புருதிக்கு ஆவின் மோரில் நாலு வேளை கொடுக்கத் தீரும். விப்புருதி மூன்றுக்கும் அநுவேளை கசாயத்தில் கொடுக்கத் தீரும். சுவாச காசத்துக்கு உள்ளியும், உசிலம் பட்டையும் கசாயத்தில் கொடுக்கத் தீரும். சத்தி குன்மத்துக்கு தகரைச் சாத்தில் கொடுக்கத் தீரும் சத்தி குன்மத்துக்கு ஆமணக்கெண்ணையில் கொடுக்கத் தீரும். பித்த குன்மத்துக்கு புளியிலைச் சாத்தில் கொடுக்கத் தீரும். வாய்வு குன்மத்துக்கு வல்லாரைக் கசாயத்தில் கொடுக்கத் தீரும்.

எரிகுன்மத்துக்கு எள்ளு நீர் பால், நெய்யில் சீரகம் இதுகளில் கொடுக்கத் தீரும். பயித்திய குன்மத்துக்கு பள்ம் பாசி மோரில் கொடுக்கத் தீரும். அண்ட வாதத்துக்கு வெள்ளாட்டுப் பால், வெண்ணையுங் கொடுக்கத் தீரும். பொருமல் பக்க சூலைக்கு பசுவின் நெய்யில் பாலும் சர்க்கரையில் கொடுக்கத் தீரும். சூலை எரிவு சூலை நோவுக்கு பசுவின் பால், நெய், சர்க்கரையில் கொடுக்கத் தீரும். வயத்து வலிக்கு கல்கண்டு சர்க்கரை பசுவின் பால் சர்க்கரை நெய் இதுகளில் கொடுக்கத் தீரும். உஷ்ண வாய்வுக்கு உதக வாய்வுக்கு சுக்கு, சீரகம், பலங்கிப் பட்டைச் சூரணம் செய்து ஆவின் பாலில் கொடுக்கவும் தீரும். நெய்யில் கொடுக்கத் தீரும். உதக வாய்வுக்கு கொத்தமல்லி நீரில் சீரகம் கசாயத்தில் கொடுக்கத் தீரும். ரத்த மூலத்துக்கு முலைப் பாலிலாவது வெண்ணையாவது கொடுக்கத் தீரும். நெய் மோரில் கொடுக்கத் தீரும். ரத்த மூலக்

...க்கு முலைப் பாலிலாவது வெண்ணெயாவது கொடுக்கத் தீரும். சூதக வாய்வுக்கு ஈருள்ளி, சுக்கு, சீரகம், அயாமுத்தில் கொடுக்கத் தீரும். மூலத்துக்கு முலைப்பால் வெண்ணெயிலிடவும். நெய் மோரிலிடவும். மூலக் கிருமிக்கு மூக்கு வலிக்கு பால் நெய்யில் கொடுக்கவும் தீரும். சீ மூலக் கிருமிக்கு செம்பிலி ஆட்டு நெய்யில், கொழுப்பில் கொடுக்கத் தீரும். செம்பிலி ஆட்டுப் பாலில் கொடுக்கத் தீரும். முதுகுப் பிளவைக்கு பவுத்திரம் மூல முளைகள் புகை பிடிக்கவும். மேல் சீலை போடவும். கிரந்தி சிலந்தி பவுத்திரம் கண்டமாலை, கருத்துக் கட்டி, கொட்டார் சிலந்தி, குண்டிச் சிலந்திகள், கன்னிய சிலந்தி, முலைக்குத்துகள், முதுகுப் பிள்ளை அரையாப்பு, திடைவாளை, புண்கள் பவுத்திரம், தொடிப் பவுத்திரம், பாத சக்க புண்கள், பவுத்திரம், படுவன் சிலந்தி ரணமான புண்கள் கட்டி இதுக்கெல்லாம் சீலையில் தடவவும். மூக்கு நீர் பாய்ச்சல், முகவாதம், நாக்கு சிலந்தி, பல்லரணை, பல்லு கறுத்தது, மண்டை சிலந்தி, மண்டைக் கரப்பான், முகவாத சன்னி, மூக்கு வலிகள் திரி பிடிக்கவும். புகை பிடிக்கவும். குஷ்டக் குறை நோவு நொச்சிச் சாற்றில் கொடுக்கவும். சரீர பலனறிந்து ஒரு குன்றுமணி இரண்டு குன்றுமணி கொடுக்கவும். பேதிக்கு கொடுத்தால் மிகநீரும், சாதமும் கொடுக்கவும். பேதி அதிகமானால் வசம்பு கஷாயம் கொடுக்கவும். கபால வியாதிக்கெல்லாம் திரிபுகை பிடிக்கவும். புண்கள் கட்டிக் கெல்லாம் சீலையிலொட்டிப் போடவும், இப்படி அறிந்து அனுபானம் செய்யவும்.

<u>ரச பற்பம்:-</u>

ரசம் பலம். 1½, பனை மட்டை சாறு விட்டு இரண்டு சாமம் அரைத்து மறுபடி வெத்திலைச் சாறு ஒரு சாமம் குப்பை மேனிச் சாறு நாலம். க, நாலு சாமம் அரைத்து ஒரு வில்லை பிடித்து இரண்டு விரட்டியில் புடமிட்டு எடுத்து மறுபடியும் பனை மட்டைச் சாறு விட்டு அரைத்து சிறு வில்லையாய் பிடித்து காய வைத்து. யஉ விரட்டியில் புடமிட்டு எடுத்துக் கொண்டு வாய்வுக்கு அனுபானம் வெண்ணெயில் கொடுக்கவும்.

<u>கெந்தக பற்பம்:-</u>

கெந்தகம் பலம். ரு, பலகைச் சூடம் பலம். ரு கல்வத்தில் போட்டு பொடி செய்து (கோப்பை. உ) அடிக் கோப்பையில் போட்டு மேல் கோப்பை மூடிச் சீலை மண் செய்து சட்டியில் நாலு விரற் கடை மண் போட்டு அதில் பதிய வைத்து விரம்பு மட்டும் மணலிட்டு ஒரு சாமம் சிறு நெருப்பு மறுசாமம் பெரு நெருப்பு யெரித்து ஆற விட்டு பதங்கம் இருக்கும் வெண்ணெயில் தேனில் கொடுக்கிறது. இச்சா பத்தியம். கருப்புக் கட்டியில் கொடுக்கிறது. வெட்டை கட்டி மேகம் புண் கிருமி தீரும்.

<u>தாளக செந்தூரம்:-</u>

பேய்ப்பீர்க்கிலை அரைத்து தாளகக்கட்டிக்கு கவசம் கட்டி சீலை செய்து கோழிப் புடம் காடிக்கு திருக்கு மேற்கண்ட பச்சிலைச் சாறு சுருக்கு கொடுக்கவும்.

<u>காடிக்கார செந்தூரம்:-</u>

காடிக்காரம் விராகனிடை, க லிங்கம் விராகனிடை. க, மனோசிலை விராகனிடை. க இந்த மூன்று சரக்கையும் பேறண்ட ஓட்டில் வைத்து முலைப்பால் விட்டு அரைத்து அடுப்பில் நடுவே விளக்கில் திரி போட்டு தீபம் போல எரித்து வில்லையை பிரட்டி பிரட்டிக் கொடுத்து காஞ்சு போனவுடன் எடுத்துக் கல்வத்தில் போட்டு முலைப் பால் விட்டு அரைத்து வில்லை முன் போல் சுருக்கு கொடுக்க செந்தூரமாம்.

<u>சண்ட மாருதக் குழம்பு:-</u>

ரசம் விராகனிடை. உ, லிங்கம் விராகனிடை. உ, அரிதாரம் விராகனிடை. உ மனோசிலை விராகனிடை. உ, ரசகற்பூரம் விராகனிடை. உ, கருநாபி விராகனிடை. உ வெங்காரம் விராகனிடை. உ, கௌரி பாஷாணம் விராகனிடை. உ, சரக்கு வகை எட்டும் கரந்தைச் சாறு சுருக்கு பழச் சாறு சுருக்கு கொடுத்து நேர்வாளம் விராகன்.

வால்மிளகு விராகனிடை.ச, குரோசாணி ஓமம் விராகனி டை.ச, கண்டந்திப்பிலி விராகனிடை.ச, அரத்தை விராகனிடை.ச, கடுக்காய் விராகனி டை.ச, தானிக்காய் விராகனிடை.ச, கிரும்பு விராகனிடை.ச, கடுகு விராகனிடை.ச, சுக்கு விராகனிடை.ச, கடுகுரோகணி விராகனிடை.ச, பெருங்காயம் விராகனிடை.ச, கஸ்தூரி மஞ்சள் விராகனிடை.ச, திப்பிலி விராகனிடை.ச, ஆனைத் திப்பிலி விராகனிடை.ச, சிறுநாகப்பூ விராகனிடை.ச, இந்துப்பு விராகனிடை.ச, வாய்விளங்கம் விராகனிடை.ச, கோஷ்டம் விராகனிடை.ச, சாதிக்காய் விராகனிடை.ச இது வெல்லாம் முன் மருந்தில் கூடச் சேர்த்து திருவு கள்ளிப் பால் விட்டு நாலு சாமம் அரைத்து சிவதை வேர், கொடிவேலி, வேர் இரண்டும் சமனாக நிறுத்து எட்டுச் சாமம் அரைத்து சிமிழில் வைத்துக் கொள்ளவும். இதுக்கு அநுபானம் சுரத்துக்கு அரத்தை, சுக்கு கசாயத்தில் கொடுக்கவும். சன்னி பதிமூன்றுக்கு, சுரத்துக்கும் அரத்தை, சுக்கு, கிரும்பு, திப்பிலி, மிஞ்சி, மாவிலிங்கப் பட்டை, வெள்ளைக் காட்டாமணக்கு வெண்ரெச்சி வேர் இது வெல்லாம் அரைத்துக் கசாயம் பண்ணி குழம்பிடவும் தீரும்.

சுரம் இருமலுக்கு கடுக்காய் கசாயத்தில் கொடுக்கவும். வாதம் எண்பத்தொன்றுக்கு தழுதாழை வெண்ரெச்சி சாத்திலிடவும். சயம் எட்டுக்கு ஈளை இருமல் காசம் இதுகளுக்கு ஆவரை பாதிரி, கண்டங்கத்திரி, ஆடாதோடை சித்தரத்தை, சிறுகாஞ்சொறி, திப்பிலி கடுக்காய் இது வெல்லாம் இடித்து கசாயம் வைத்து கொடுக்கத் தீரும்.

<u>பஞ்ச_சூதம்</u>:-

வீரம், பூரம், லிங்கம், ரசம், ரசசெந்தூரம்வகைக்கு விராகனிடை,க அரைப்பு முலைப் பாலில்.உ சாமம், செடி வேலிக் கசாயம்.உ சாமம் கற்பூர வெற்றிலைச் சாற்றில்.உ சாமம் அரைத்து அநுபானம் கொடிவேலி சேர்.க, பறங்கிப் பட்டை சேர்.க, சங்கம் வேர் சேர்.க, புதிலி எண்ணை விளக்கெண்ணை சேர்.ய, மேற்கண்ட சரக்குகளை அரைத்து போடுகிறது. செங்கொட்டை மூக்கு வெட்டிப் போட்டு எரிச்சு கொட்டை சிவக்க எரித்து எடுத்துக் கொண்டு வியாதிக்கு கொடுக்கவும். மேன்ம வியாதி, மற்ற வியாதி அறிந்து கொடுக்கவும்.

<u>சண்ட_மாருத_செந்தூரம்</u>:-

பூரம் விராகனிடை.ய, லிங்கம் விராகனிடை.அ, வீரம் விராகனிடை.உ, கெந்தி விராகனிடை.உ, செந்தூரம் விராகனிடை.உ, முலைப் பாலில் அரைத்து வைத்துக் கொள்ளுகிறது அநுபானம் வெடியுப்பு, வளையலுப்பு அட்டுப்பு, கல்லுப்பு இந்துப்பு, நவச்சாரம் வெண்காரம், கோஷ்டம், சுக்கு, பெருங்காயம், கொடிவேலி வேர், கஞ்சா பனைவெல்லம், ஓமம், பூண்டு இந்த சரக்குகளை வஸ்திர காயம் பண்ணி கல்லுரலில் போட்டு நாலு சாமம் இடித்து மெழுகு பாதம் வருகிற பதத்தில் எடுத்துக் கொண்டு வியாதி அறிந்து மேற்கண்ட பஞ்ச சூத சரக்கு அநுபானம்.

<u>வயத்து_வலிக்கு_மருந்து</u>:-

செங்கொட்டை ஒரு பலங் கொட்டையை நல்லாக் கழுக்கி சூள் பண்ணிக் கொண்டு கொடிவேலி வேர் நரம்பு சோக்கி பலம்.க, கெந்தகம் விராகனிடை.உ பனங் கருப்புட்டி பலம்.உ இந்த சரக்குகளை அரைத்த லேகியமா வைத்துக் கொண்டு ரச பற்பத்தில் வைத்துக் கொடுத்து மோர் தள்ளுபடி.

<u>வீர_பற்பம்</u>:-

வீரம் பலம்.க, மொந்தன் வாழைப் பட்டைச் சாறு விட்டு இரண்டு சாமம் அரைத்து மறுபடி மேற்கண்ட கிழங்குச் சாறு விட்டு அரைத்து வில்லை தட்டிக் காய வைத்து ஓட்டில் வைத்து புடமிட்டு எடுத்து வைத்துக் கொண்டு மேற்கண்ட லேகியத்தில் வைத்து வயத்து வலி முன்மங்களுக்கு கொடுக்கவம்.

<u>விஷக்_குளம்பு</u>:-

ரசம் இந்துப்பு, சாரிசு, கெந்தகம், மனோசிலை, வேப்பரிசி, வெள்ளைப் பாஷாண

நேர்வாளம் வகைக்கு விராகனிடை.ரு எருக்கம் பால் விட்டு நாலு சாமம் அரைத்துப் பிறகு வேப்பெண்ணை விட்டு அரைத்து சிமிளிலடைத்து விடங்களுக்கு வெத்திலையில் குன்டு மணிப் பிரமாணம் கொடுக்கவும்.

ஆறாத_புண்ணும்_மேகரணங்களும்_குளிப்_புண்ணும்_இவைகளுக்கு_பிளாந்திரி:-

ரசம் விராகனிடை,க, பூரம் விராகனிடை.க, வீரம் விராகனிடை.க, மானிடர் அஸ்தி விராகனிடை.ங ஆடு தீண்டா பாளை, சமூலமும் விராகனிடை.க, இதை ஐந்தையும் கல்வத்தில் பொடி செய்து கொண்டு வெள்ளாட்டு வெண்ணெயில் ஒரு பலம் வெண்ணை போட்டு ஒரு சாமம் அரைத்து எடுத்து சிமிளில் வைத்துக் கொண்டு ஆறாத புண்களுக்கு மூன்று நாள் பிளாந்திரி போடவும்.

சாற்_ளா_லர்தி_குளிகை:-

பெருங்காயம் விராகனிடை.உரு, சீரகம் விராகனிடை.ரு, வாய்விளங்கம் விராகனிடை.எரு, கொத்தமல்லி விராகனிடை.ய, செவியம் விராகனிடை.உரு, சுக்கு விராகனிடை.யரு, மிளகு விராகனிடை.யஎரு திப்பிலி விராகனிடை.உய, கோஷ்டம் விராகனிடை.உஉரு, கடுக்காய் விராகனிடை.உரு, சித்திரமூலம் விராகனிடை.உஎரு ஓமம் விராகனிடை.நய, பழைய வெல்லம் சேர்.ரு, தீரும் வியாதி வாய்வு.உய குத்திர வாய்வு, தமரக வாய்வு, இச்சா பத்தியம். வாய்வு பதார்த்தம் தள்ளவும்.

வாலரச_மெழுகு:-

வாலரசம் ஒரு பலம் இறக்கிக் கொண்டு விடத்தலாம் பட்டை வஸ்திர காயம் பண்ணி வைத்துக் கொண்டு ஒரு பலந் தூக்கு ஒரு விராகனிடை ரசம் சேர்த்து கண்டங்கத்திரி பழச்சாறு விட்டு பனிரெண்டு சாமமரைத்து சிமிளில் வைத்துக் கொண்டு மிளகு பிரமாணம் சாப்பிடவும். தீரும் வியாதி குலை.யஅ, வாத மேகங்களும் தீரும். பத்தியம் இச்சா பத்தியம். வாய்வு பதார்த்தம் தள்ளவும்.

பூரணாதி_லேகியம்:-

சுக்கு, மிளகு, சீரகம், மல்லி, அரத்தை, சாதிக்காய்; பத்திரி, யேலம், கிராம்பு, வால்மிளகு, கருவாபட்டை, கோஷ்டம், அதிமதுரம், கசகசா அரிசி திப்பிலி நிலப்பனைக் கிழங்கு நிலையாவாரை, குறத்தா வாரை வகைக்கு பலம்.க, கஞ்சா பலம்.ச, தாளிச பத்திரி பலம்.ரு, அதிவிடையம் பலம்.க, சீனி சர்க்கரை சேர்,உ, பனங் கல்கண்டு சேர்.க, நாட்டுக் கருப்புட்டி சேர்.ங, நெய் சேர் கரு, தேன் சேர்.ரு, கொடிமுந்திரி பழம் பலம்.ய, ரெத்தின தூரிசி பலம்.ச (மேல் செய்முறை சொல்லப்பட்வில்லை).

குளிர்_சுரத்துக்கு_மாத்திரை:-

வெள்ளைப் பாஷாணம் விராகனிடை.க, பாகற்காயில் ஐந்து தரம் வைத்து அவியப் போட்டு எடுத்துக் கொண்டு கோரோசினை விராகனிடை.க சேர்த்து நூனுக்கிக் கொண்டு முலைப்பால் விட்டரைத்து வயல் பயறு பிரமாணம் உருண்டை செய்து நிழலுலர்த்தி எடுத்துக் கொண்டு குளிர் சுரத்துக்கு மேற்கண்ட பாலில் அநுபானஞ் செய்து கொடுக்கவும். இச்சா பத்தியம். கவுச்சு பதார்த்தம் தள்ளவும். தேகநிதானம் அறிந்து கொடுக்கவும்.

தன்மந்திரி_பாடல்:-_குளிர்*சுர_ஏலாதி_கடுகு:-

சீர் சிறந்த தன் மந்திரி பாதம் போற்றி செப்புகிறேன் யேலாதி கடுகு தன்னை
தார் சிறந்த யேலம் மதுரம் கோஷ்டம் தளம் பெரிய சடாமாஞ்சி கொத்தமல்லி
வார் சிறந்த சீரகமும் பறங்கிப் பட்டை வகையான மிளகுடனே சாதிக்காயும்
தேர் சிறந்த குங்குமப்பூ சாதிப்பத்திரி பெருத்த தொடு வால் மிளகு
தாளிச்ச பத்திரி பகருகின்ற கோரோசினை பச்சை மூலம் பாங்கான கிராம்புடனே

பச்சைக் கற்பூரம் ஒக்கவே வமைத்திடிந்து ஒன்றதாக்கி வெத்தி பெரும் சர்க்கரையும்
பலந்தானு விளக்கெண்ணை படிதான் விட்டு மெள்ள முத்தி தரும மணத்தக்காளிச் சாறு விட்டு
மெள்ள ~~முத்தி~~ முகிந்த பதம் தனைப் பார்த்துக் கிண்டிடாயே கிண்டியே யிறக்கி யொரு கலசந்
தன்னில் கவனமாய் ஒரு கறண்டி அந்தி சந்தி பழமை பெறப் பத்து நாள் கொள்வாயாகில்
பழு உருக்கி யெலும்புருக்கி படர்ந்த மேகம் வழுவழுண்டு ஒழுகி விழும் வெள்ளை தானும்
வன்மையாய் சீதான் கட்டு தந்தி நல்ல மேகமுடன் தன்மையாகும் சூமேடா பிற மேகும்
புண்களோடு அரையாப்பு சொரி சிரங்கு அண்ட சூலை போகுமடா உள்க் காச்சல் எலும்
புருக்கி யீளையொடு யிருமல் யிளைப்புத் தீரும் பாரமுடன் பத்தியமா கொள்ளி ரெண்டு
முனி யுரைத்தார் பகருந்தானே.

<u>மேகநாத எண்ணை:- தன்புந்திரி:-</u>

ஏலம் விராகனிடை.௯, மதுரம் விராகனிடை.௯, கோஷ்டம் விராகனிடை.௯, சடாமாஞ்சி விராகனிடை.௯, மஃலி விராகனிடை.௯, சீரகம் விராகனிடை.௯, பறங்கிப் பட்டை விராகனிடை.௯. மிளகு விராகனிடை.௯, சாதிக்காய் விராகனிடை.௯, பத்திரி விராகனிடை.௯, வால்மிளகு விராகனிடை.௯, தாளிசபத்திரி விராகனிடை.௯, கிரும்பு விராகனிடை.௯, விளக்கெண்ணை படி.உ, (செகஜெரை பலம்.ச) மணத்தக்காளிச் சாறு படி.கவ, பூங்கம் பால் படி.1/8, கோரோசனை களஞ்சி.க, பசுவின் மூலம் மேற்கண்ட பூரம் விராகனிடை.க, பச்சைக் கற்பூரம் களஞ்சி.க, குங்குமப்பூ களஞ்சி.க, இதகளைப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு அந்தி சந்தி ஒரு கறண்டி வீதம்.ய நாள் சாப்பிடவும். இச்சா பத்தியம். இதக்குத் தீரும் வியாதி பழுஉருக்கி, எலும்புருக்கி, படர்ந்த மேகம் வெள்ளை நீரழிவு, ரெத்த மேகம், நீரடைப்பு, மலக்கட்டு, சத்தி மேகம், புண்ணு அரையாப்பு, சொறிசிரங்கு, அண்டச் சூலை, உள்க் காச்சல், ஈளை இருமல், இளைப்பு, இதுகள் தீரும். கை கண்டது.

<u>ஓமாதி லேகியம்:-</u>

ஓமம் பலம்.ள, வாங்கி ஒரு பானையில் இரு நாளி தண்ணீர் விட்டு ~~காய்ச்சி~~ அதில் மேற்கண்ட ஓமம் போட்டு யெட்டிலொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்து எடுத்துக் கொண்டு சர்க்கரை பலம்.ய, கரைத்து வடித்து எடுத்துக் கொண்டு அமுக்கிரா குக்கில் பறங்கிப்பட்டை, கார்போகரிசி, வகைக்கு பலம்.க, பொடி செய்து பாகில் தூவி நாழி நெய் விட்டுக் கிண்டி எடுத்து வைத்துக் கொண்டு வேளைக்கு களஞ்சி வீதம் சாப்பிடவும். தீரும் வியாதி பறங்கி சூலை, சிரங்கு, குஷ்டம், கிரந்தி, புண்ணு விஷங்கள் வாய்வு. இச்சா பத்தியம்.

<u>பறங்கிப் பட்டை பதங்கம்:-</u>

பறங்கிப் பட்டை பலம்.உய, மேற்கண்டப் பட்டையை கேசரி நீரில் ஊற வைத்து ஊர்த்தியும் பொடுதலை குப்பை மேனி கையாந்தகரை சங்கங் குப்பி பசுவின் பால் தனித் தனியே ஊற வைத்து ஊர்த்தி மிளகு பிரமாணம் நமுக்கிக் கொண்டு சாதிலிங்கம் விராகனிடை.ரு, முலைப் பாலில் சுத்தி செய்து ரசம் விராகனிடை.ரு, ஓட்டடை மஞ்சள் தாள் செங்கமாவு இவைகளில் சுத்தி செய்து கொண்டு இந்த மூன்று சரக்கையும் வகைக்கு ரு விராகனிடை எடுத்துக் கொண்டு கல்வத்தில் போட்டு தொந்தித்து அரைத்து ஒரு பானையில் அடியில் வைத்து மேலே சாணக்கு மூடி இருபத்தொரு சவாரம் பண்ணி அவாரத்துக்குள் தட்டைக் குச்சி சொருகி அதின் மேல் பட்டைத் தூளைக் கம்பலாகக் கொட்டி வைத்து தட்டைக் குச்சியை உருவிப் போட்டு மேல் பானை மூடிச் சந்து வாய் ஏழு சீலை மண் செய்து நாலில் தட்டை கொண்டு தீபம் போலே மூனே முக்கால் நாழிகை யெரித்து அடுப்போடே ஆற வைத்துப் போட்டு மைந்தா நாள் எடுத்து சீலை மண் உடைத்து மேற்கண்ட பட்டையை எடுத்து உரலில் போட்டு வஸ்திர காயம் பண்ணி சேலஞ் சர்க்கரை கலந்து கொண்டு ஆறு நாள் அந்தி சந்தி மூன்று விரல் கொண்ட தூள் சாப்பிட்டு வரவும். பத்தியம் மஞ்சள், நல்லெண்ணை, வாய்வான பதார்த்தம் தேங்காய், புளி தள்ளவும். இதுக்கு தீரும் வியாதி சூலை.யஅ, மேகத்திலெடுத்த ரோகம், கிரந்தி.யஅ, ஆறுக ரணங்

கரும் ஆம்.

__மூலக் கட்டுக்கு சூர்டு மெழுகு:-__

ரசம் பலம். 1½, கற்பூர வல்லிச் சாறு விட்டு நாலு சாமமரைத்து உருண்டை செய்து தவுட்டில் பிரட்டி.எ, உருண்டை செய்து ஒரு தரமாய் ராத்திரியில் சகல பதார்த்தமும் சாப்பிடச் சொல்லி அதுக்கு மேல் உடனே கொடுத்தால் ராத்திரி சாதம் சமைத்தவுடனே பேதியாகும். பத்தியம் உப்பு, புளி தவிர்த்து கடும் பத்தியம். இதுக்கு தீரும் வியாதி மூலை பு,ண, அரையாப்பு, வாய்வு, சகலமும் தீரும்.

__மருந்தீட்டுக்கு:-__

முருங்கையிலையைத் துவைச்சு புளிஞ்சு கால்படி சாறு கொடுத்தால் பேதியாகும். இப்படி மூன்று நாள் கொடுத்துப் பெட்டைக் கோழி துடை இரண்டும் துவைத்து ரசம் பண்ணிக் கொண்டு நல்ல எண்ணை கால் சேர் கொடுக்கவும். மூன்று நாள் கொடுக்கவும். மருந்து விழுந்து போய்விடும்.

__நந்திமை:-__ (இலேகியம்)

சீரான தென் பொதிகைச் சித்தர் அகத்தீசர் சொன்ன சாராமூர்த நந்திமை யைச் சாத்துக் கேள்-காரான நந்தி வித்து நாற்பதெடு நன்றாய் முக்களஞ்சி அந்த முள்ள சாணுங்கினிரிலவி சொந்தமதாய் ஒன்று ரெண்டாய் வெட்டி உழக்காவி நெய்யிலிட்டு அன்று மெட்டி உத்தைந்து காசிடை தான் நன்றாக நாவல் தோல் சாறு விட்டு நால் சாமமூறி யெடு தாவி விறை நாலு கண்டாய்த் தான் வெட்டிப் பாவகமாய் நெய்யிலிட்டு வேக வைக்கில் இரண்டு வித்து மேல் தெரிந்தாலய்யா பதமென்றறிந்தெடுத்த மெய்யான் நெய் வேற்றி.த்து நெறசேவின் வித்தெடுத்து ஒய்யாற மய்யாற் ற வரைத்து செய் மருந்து நல்ல புதிசாக நற்சீனப் பால் பலந்தான் செல்லும் பலமரைதான் செப்பக் கேள் சொல்லும் திரிகடுகு ஏலம், சிறுதேக்கு, தாளிசையும், குரோசாணி ஓமம், வாய் விளங்கம், மதிவிடையம், அரிவாக சாதிக்காய், சாதிபத்திரி சார்வான சீரகம் இரண்டு ஆதி ஆதி அிரும்பு செவியம் ரேணுகமும் நீதியாய் சித்திரமூல வேர் சேர் நறுக்கு மூலமுடன் அத்தகு கசகசா சோம்பு உடன் நந்தயவாய் நேர்வாளம் சித்தரத்தை நின்ற சடாமாஞ்சி சார்வாக அக்கிற காரமுடன் தான் சரியாய் ஓர் வகைக்கு களஞ்சிடையாய்த் தான் வாங்கிக் கட்டா யிடித்தெடுத்து வளம் பெறவே சூரணத்தை வைத்துக் கொள் குழம்பாமல் கட்ட வுத்த ராசன கற்பூரம் வன்னி கெற்பம் மண்டு சிலை நாத்தம் மால்தாரம் கண்டு கொண்ட குதிரைப் பல் வெள்ளை சூடம் சிவன் பெண்டிர் சிதறச் செந் நூரம் மண்டும் புதிதாக வகைக்கு விராகனிடை மகா நீலிச் சாறு விட்டு உரித்தாகத் தானரைப்பாய் ஓர் சாமம் முகைப்படியே வில்லை செய்து காய வைத்து சியனீபி தானரைத்து நல்ல வில்லையைப் பொதிந்து நாட்டக் கேள் வல்லமை சேர் சாணி கொண்டு தான் பொதிந்து சந்தே கருக்கு புடம் அனியிட்டுத் தானெடுத்து உற்பன மாய் யாவியாய் முந்தின சூளோடே முட்டி யரைத்தெடுத்து சிந்த மகிழ்ந்த தின்ன வகை செப்பக் கேள் விந்தையாய் பளகுஞ் செம்புசட்டியிலே பண்பு செய்து முன்னையிட்டு பழைய வெல்லம் நாலு பலம் பாச்சி யெரி குழையயிலே பொடியை யிட்டுக் கிண்டி புகுத் தேன் படி அரைக்கால் வடியிட்டுக் கிண்டி மை போல வைத்துக் கொள் தடம் பெற்ற பீங்கானில் வைத்து பிரம்மா விஷ்ணு ருத்திரர்க்கும்.

தாங்கும யேஸ்பரர்க்குஞ் சதாசிவிற்கும் ஓங்கும் வாலை புவனை மகமா யித்திரி புரைக்கு ஆலயமாய் ஆனை முகவன் ஆறுமுகவன் ஞாலம் ஆதிவயிரவர்க்கும் அவரு வர்க்கும் பூசை நீதியாய் முறைப்படியே நீ செய்து சோதி பெற்ற அமுர்த நந்தி லேகியத்தை அந்தி சந்தி இரண்டும் திமிர்த மிட்டுத தேத்தான் சிறுவிரை போல் சமரசமாய் நல்ல அமுர்த யோகம் நாளும் நசத்திரமும பார்த்து வல்லவரே தின்ன வகை கேளு நல்லதொரு தால வெல்லம் பாக்களவில் சாரித்துக் கொண்டு

வர கோலமுடன் நாளதனைக் கூறுவேன் ஞாலமதில் காலரை முக்கால் கனத்தொரு
மண்டலத்தில் சால வியாதிகளைத் தானறிந்து மூலமதில் அவ பத்தியம் தவிர்த்து ஊன் கறி கூட்டு
சவலைப்படாதே தான் சாப்பிடவே புவனமதில் வன்று கடி செய்யான் வனத்தவளை பச்
சோந்தி பண்டு வந்த ... லை பதினெட்டும் முண்டு செய்யும் குஷ்டம் பதினெட்டும் குன்மம்
பதினெட்டும் முட்டு கரப்பான் வகை மூவாறும் நட்ட மிகும் அண்டத்தில் புத்து அரையாப்பு
விப்புருதி கண்டத்தில் மாலை கபால குஷ்டம் மண்டி யெழும் கிறந்தி பதினெட்டும் கிரிசினங்
கள்மூவாறும் கறந்த பத சூரியும் சுய வெள்ளை சுறந்த தொரு மேகம் யிருபது வகை
மேல் கை கால் பிடிப்பு சேறமிகும் சுரோணித நோய் சுக்கில நோய் போகுமே
வாதப் பிடிப்பு வகை மங்கு சொறி செஞ்சொறியும் பூதம் போல் வீங்குவதும் போ
யொழியும் சேதமிகும் யெலி கடிகள் யீளை யிளைப்பிருமல் காச்சல் தலைவலிகள் சன்னியெல்
லாம் சாடுமே புலிபோல கேவுமிளைப்பு கிரர் காச தோஷ வகை தாவு சல தோஷ
மெல்லாம் சாராதே பூவுலகில் பாண்டு வகை சோகை பல கரப்பான் வீக்கமெல்லாம்
தாண்டி விடும் சர்க்கரம் போல் தானருக்கும் ஊண்டிய நோய் மகோதரம் பெருவயறு மகந்
தாகும் விஷபாகம் அகுவை கெண்டை நீருகுவை யாமை நோய் சகமறிய வாத வகை யென்
பதுடன் மெய்ய நோய் தாளும் சேத முழலை மாந்தை யெட்டுந் தீருமே.

சர்க்கமாய் தினைக்கும் விற நோயுந் தீயிலிடும் பஞ்சு போல் சொன்ன நோ
யெல்லாந் தொலைக்குமே அன் மிகும் வாய்வு வகை நீம் வ்யூ நோயெல்லாம் போம்.
காயுஞ் சுரவகைகள் சாகு தேயுவென பவுத்திர நோய் யெட்டு பல்லறனை பல் குலை
தவிழ்ந்து சில விஷங்கள் சாவேயும் அவந்தலை செய் சிலந்தி பருப்பிளவை தீருந் குடை
வாளையதும் கலைந்து முழங்கால் கரப்பன் விடும் உலர்ந்து விடும் புண் புரைகள் போக்கும்
புண்ணெல்லா மாறிப் போம் கண் விழுந்த கால் புத்து கழன்றோடும் மண் புகுதம் கால் கை
யிலே விரிவு கண்ட விரி சிரங்கு ஞாலமதில் சந்திர வட்டஞ் சூரிய வட்டம் பாலகனே
ஆண் சிலந்தி பெண் சிலந்தி அருள்கள வெடி நாத்தம் யூணுருக்கும் பீலிகையை போட்டுமே
பாட்டுமே வீணல்ல கன்னக் கருப்பு கனத்த தந்த குலைகளும் சின்னப் படுத்தும் திரஷ்ச்சி
கரும் வன்ன மிகும். யோனி லிங்கப் புத்தும் சட்டி நரம்பு தனிரி தானே யெழும்பு தள்ளி
சண்டிப் புண் மானே கேள் ஆணைச் சொரிகளலை அட்டுந் தமுதலையும் காண் பூண
மார் பாணிகளல் வாதம் பானை போல் அண்டத்து வாதம் அடரும் படர் தாமரையும்
பிண்டத்தைக் கொல்லும் பெருநோய் போம் மண்டலத்தில் முட்டுதல் மடக்குதல் குருக்குதல்
யிருக்குதல் கட்டுதல் களல் பிளவை காமதே சட்டமுடன் வலிப்புகள் தப்புகள் மடக்குதல்
முளக்குதல் சலிப்பொடு தடிப்புகளைச் சாடுமே மெலிப்படுதல் கிடாய்சுள்ளென சீயிடுதல்
புளகு நெளிதலை களரி குருணை விரிசிறகு வாதரிசி யென சொரிதல் மாறுமே
அருணை கடி கொப்பள யிகுத்தரி வெடித்திடு சலக் குருதி அப்பிய நோய் அந்தனையும்
மாத்துமே செப்பமுடன் யெந்தெந்த நோய்க்கும் யிடி யேசு சக்கரம் வேல் சந்தயமோ
ஊலம் மருத்தாகும். முந்த யெழும் நாமசுடமானை கனை சங்கார மிசு சோம ராசர்
பாகமிகு சுத்தமிகு யெமராச சஞ்சீவி யிந்த வும்தம் சாப்பிட்டால் நோய்களெல்லாம்
பஞ்சிலிடும் தீயது போல் பத்தமே வஞ்சமில்லை பத்தியமே யில்லை பகருவோம் குளிர்
சலத்தில் சுத்தமாய் முழுகலாம் சொல்லக் கேள் சத்தியமாய் குமரி சந்ததி குளிர்
வருங் கமலம் அமருஞ் செம்பாகாதி யென்றே ஆமே தமுருமல் நாளு நாளைக்கொரு
கால் ரெண்டு நாளைக்கொருக்கால் சீலமுடன் முழுகச் சித்தியாம் ஞாலமதில் நந்தி
வித்த சஞ்சீவி நல்ல அமுர்த லேகியத்தைச் சொந்தமாய்ச் சொன்னர் சுகம்.

உப்புச் சுண்ணம் :-

வெடியுப்பு பூரம், வீரம், காரம், சீனக்காரம், உடன் வகைக்கு விராகனிடை.
உ இதுக்கு இரட்டி கல்லுப்பு விராகனிடை. யஉ, இவைகளை கல்வத்தில் போட்டு நாள் பண்ணி
உருக்கி வட்டா யெடுத்து கல்வத்தில் போட்டு முள்ளிக் கீரைச் சாறு விட்டு நாலு சாமம்
அரைச்சு வில்லை தட்டி காய வைத்து புடம் போடச் சுண்ணமாம்.

மலட்டுப் பூச்சி விழ என்ணெ:-

பொன் முசுட்டை, பெருமருந்து வேர் வேப்பம் பட்டைச் சாறு, ஆடு தின்னாப் பாளைச் சாறு வகைக்கு சாறு படி.வ, விளக்கெண்ணெ வேப்பெண்ணெ வகைக்கு சேர்.ரு பெருங்காயம் பலம்.க, இடப் போட்டு எரித்து மெழுகு பதத்தி லிறக்கி வைத்துக் கொண்டு ஈரமாகி முழுகின நாள் அரைக் கால் சேர் வீதம் மூன்று நாள் கொடுக்கவும், உப்பு, புளி தள்ளி சாப்பிடவும். ஆறு நாள் உப்பு வருத்துக் கட்டவும். நாள் விளக்கெண்ணெ நல்லெண்ணெ பசுவின் நெய் மூன்றும் எரித்து முழுகவும்.

தாம்பர பற்பம்:-

செம்பு, அரப்பொடி, பலம் அரை பலம் நிறுத்து இருப்புச் சட்டியில் போட்டு அதில் நல்ல எண்ணெ முக்காலே மூன்று வீசம் படி வீதிச்சு மூன்று வீசம்படி விட்டு அடுப்பில் வைத்து சிறு நெருப்பா யெரித்து யெண்ணெ வத்தற வரையில் கிண்டி கிண்டி விட்டு காய்ச்சி என்ணெ வத்திப் போனதின் பிறகு தண்ணிபடாத எருமைப்பால் பக்காப் படியால்.கவ, படிபால் அந்தச் சட்டியில் ஊத்திக் கிண்டி கிண்டி விட்டு காய்ச்சி மேல் சட்டி மூடிக் காச்சவும். திறந்து கிண்டி விடவும். பால் முழுதும் ஆறின பிறகு சட்டியில் இருக்கிற மேற்கண்ட யெல்லாத்தையும் குளி அம்மியில் போட்டு ஒரு சாமம் அரைத்து வளித்து வில்லை பிடித்துக் காய வைத்து சிறுவாயிருக்கிற கலயத்தில் யிந்த மருந்தைப் போட்டு மூடி.ங சீலை செய்து யிருப்பு அளவு குளியில் புடம் போட்டு எடுத்தால் வெள்ளையாயிருக்கும். வயத்து வலிக்கு அரிசியிடை பசுவின் நெய்யில் கொடுக்கவும். குருமை உள்ள வந்து நல்லாத்தின்ன வேணும். குஷ்ட ரோகங்களுக்கு நெய், தேன் இசுகளில் கொடுக்கவும்.

மேகநாத என்ணெ:-

விளக்கெண்ணெ சேர்.அ, வெங்காயச் சாறு சேர்.அ, இளநீர் சேர்.அ, பசுவின் பால் பால் சேர்.அ, பறங்கிப்பட்டை சேர்.ஙய, சாதிக்காய் பலம்.வ, கசகசா பலம் க, யேலம் விராகனிடை.க, வால்மிளகு விராகனிடை.உ, கிராம்பு விராகனிடை.உ ஆக யேழு வகையும் முத்திருக்கஞ் செவி வேர், ஒரு தேங்காயளவு அரைச்சு என்ணெயில் குழப்பி மூன்று நாளைக்கு வெய்யிலில் வைக்கவும். மேற்கண்ட இலைச் சாறு விட்டரைக் கவும். என்ணெயை அடுப்பில் எரித்து மெழுகு பதம் பார்த்து இறக்கவும்.

சித்தாமணக்கெண்ணெ படி.க, கொடிவேலி வேர் பலம்.க, கஸ்தூரி பட்டை சேர்.௭, கருஞ்சீரகம், சாதிக்காய், பலம்.வ, கசகசா பலம்.க, யேலம் விராகனிடை.க, வால்மிளகு விராகனிடை.உ, கிராம்பு விராகனிடை.க இவைகளை அரைத்து என்ணெயில் கலந்து ஒரு விறகால் எரியிட்டு பதத்தில் இறக்கி குடுக்கை யிலடைத்து வேளைக்கு வீசம் சேர் சாப்பிடவும். உப்பு, புளி தவிர்க்கவும். மேகம் கிரந்தி வெட்டை முதலானது தீரும்.

கலிங்காதி மெழுகு:-

சுக்கு, மிளகு, கடுகுரோகணி, கடுக்காய், மல்லி, பூண்டு, கசகசா, கருஞ்சீரகம், பூநீரு பலம்.ரு, சவுட்டுப்பு மூங்கிலுப்பு வெடியுப்பு யிந்துப்பு, வளையலுப்பு, கல்லுப்பு, பாறையுப்பு, நமச்சாரம், வெங்காரம், சாதிலிங்கம் பூரம், கெந்தகம் வகைக்கு பலம்.வ, பனை வெல்லம் பலம். இது யெல்லாம் தாள் பண்ணி இடிக்க மெழுகாகும். சகல வியாதிக்கெல்லாம் கொடுக்கவும்.

பூரக் கட்டு:-

பூரம் பலம்.க, கட்டியாய் வாங்கி வந்து இருப்புச் சட்டியை அடுப்பில் வைத்து உத்தாமணிச் சாறு ஒரு மாகாணி பிழிந்து ஒரு சாம நேரம் கொஞ்சங் கொஞ்சமாக சுருக்கு கொடுத்து உருக்கிடக் கட்டும். அதை யெடுத்து தண்ணீரில் அலம்பி எடுத்துக்

கொண்டு கல்வத்தில் போட்டு அண்ட வெள்ளக் கருவிட்டு ஒரு சாமம் மாட்டி வில்லை தட்டி ரவியிலுலர்த்தி அந்த வில்லையை சூர்ணம் பண்ணிக் கொண்டு பனங் கருப்புட்டியிலாவது சக்கரையிலாவது ஆற வேளை அரைப் பணவிடை வீதம் அநுபானம் பண்ணிக் கொடுக்க தீரும். வியாதி குன்மம் கவுசை, கெண்டை, சன்னி வாய்வு, தீரும். ஆற வேளைக்கு மேல் திரேகக் கூறு அறிந்து மருந்து கொடுக்கவும்.

<u>வெடியுப்புச்_செய்நீர்</u>:-

கோழிமுட்டை வெள்ளைக் கருவை ஊத்திப் போர்ட்டு அதில் வெடியுப்பு வைக்க தண்ணீரா யிருக்கும். அந்த தண்ணீரில் பூரத்தை ரெண்டு நாழி சுருக்கு கொடுத்து அதை எடுத்து சூர்ணம் பண்ணி வெடியுப்பு நீரில் போட்டு வெய்யிலில் வைக்க காஞ்சு போன பிறகு எடுத்து கல்வத்தில் போட்டு கொத்தமல்லி கிரும்பு, ஓமம், இந்த மூன்று சரக்கும் பொன் வறுப்பாய் வறுத்து பூரத்துக்கு மூனில் ஒன்று சேர்த்துக் கொண்டு பசுவின் நெய் விட்டு நாலு சாமம் அரைத்து வைத்துக் கொண்டு குன்மம் பதினெட்டுக்கும் சகல வியாதிக்கும் கொடுக்கவும்.

<u>பூர_மெழுகு</u>:-

பூரம் பலம்.க, நா-ல்.க சரக்கு கிரும்பு, ஓமம், மல்லி இந்த சரக்கும் பூரத்துக்கு மூனில் ஒன்று நிறுத்து சட்டியில் பொன் வறுகலாய் வறுத்து கல்வத்தில் போட்டு தேங்காய யெண்ணை விட்டு அரைத்து பசுவின் வெண்ணையில் மெழுகு ஆகிற வரைக்கும் அரைக்கவும். சகல வியாதிக்கும் கொடுக்கிறது. பத்தியம்.

<u>பூரணமான_கெற்பத்துக்கு_வயத்தில்_போக்கு_உளைவு,_கிருமி_இசக்கு_லேகியம்</u>:-

நாவல்பட்டை அரசம் பட்டை, ஒதியம் பட்டை, வகைக்கு சேர்.1¼, கருங்காலிப் பட்டை பலம்.ரு, கசாயம் செய்து மேற்கண்ட பட்டையும் கசயாம் செய்து கொண்டு பனை வெல்லம் பலம்.உ, பசுவின் பால் சேர்.2½, கஞ்சா பலம்.க, சீரகம், மிளகு, ஓமம், குரோசாணி ஓமம், கடுக்காய், பலு காட்டாத்திப் பலு, சிறுநாகப்பூ, சாதிக்காய், வால்மிளகு, கொத்தமல்லி, ஓமம், அரிசி, திப்பிலி, மாசிக்காய், அதிவிடையம், கிராம்பு சாதிப்பத்திரி வகைக்கு பலம்.ரு இவைகளை வச்சிர காயம் பண்ணி பாகு கருப்புட்டி பாகில் போட்டுக் கிளறி லேகியம் கோரோசனை பலம்.கவ, கடப் போட்டு கிளறி யெடுத்து கொள்ளுகிறது. இச்சா பத்தியம். கை கண்டது.

****

முற்றும்

****

சு.ச:30.8.63.

Verified and compared
Total 49 pages
Vydia attavanai
Sri Raghunathaswamy
Sendamangalam

Sundaramoorthy(?)
13.9.63.